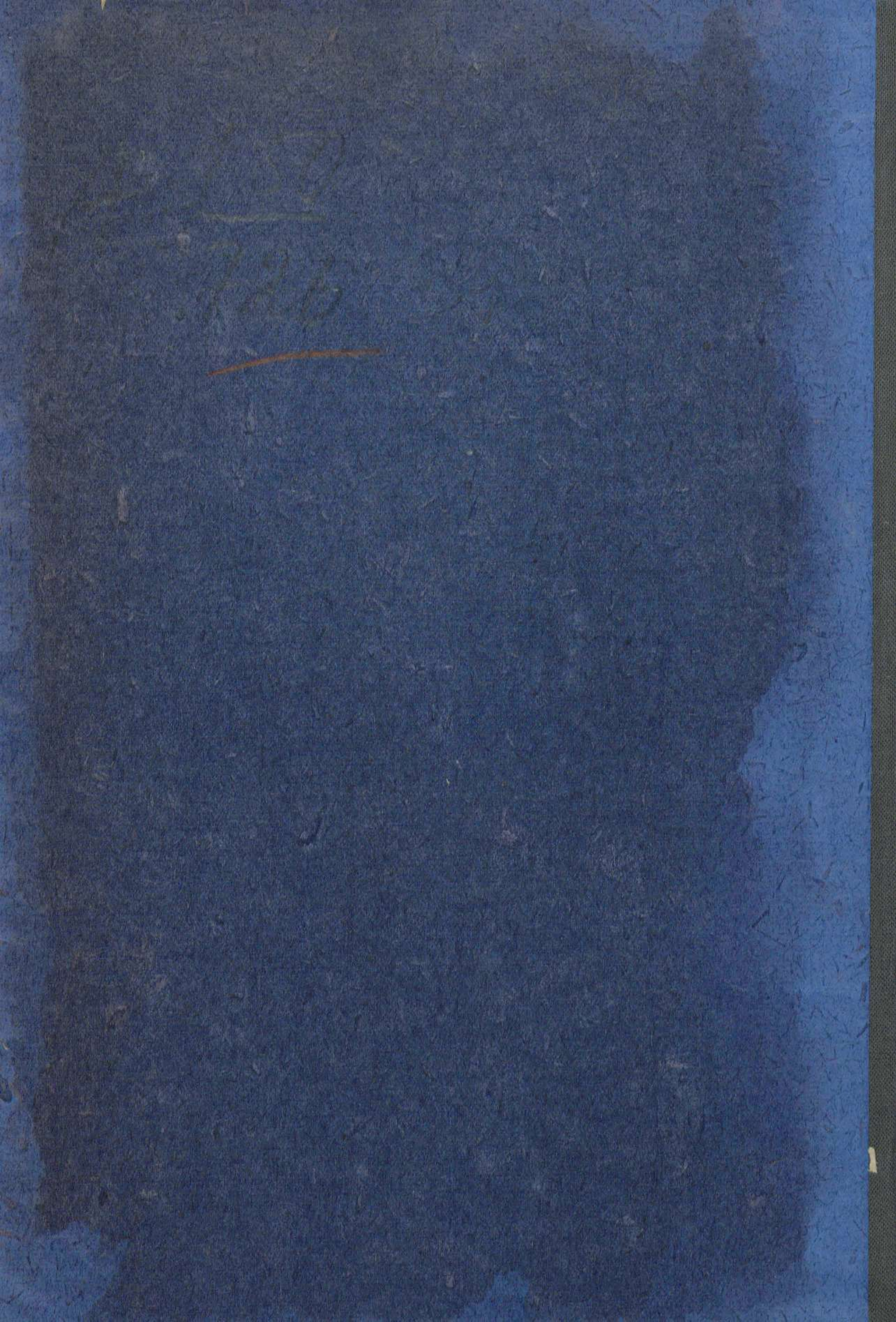
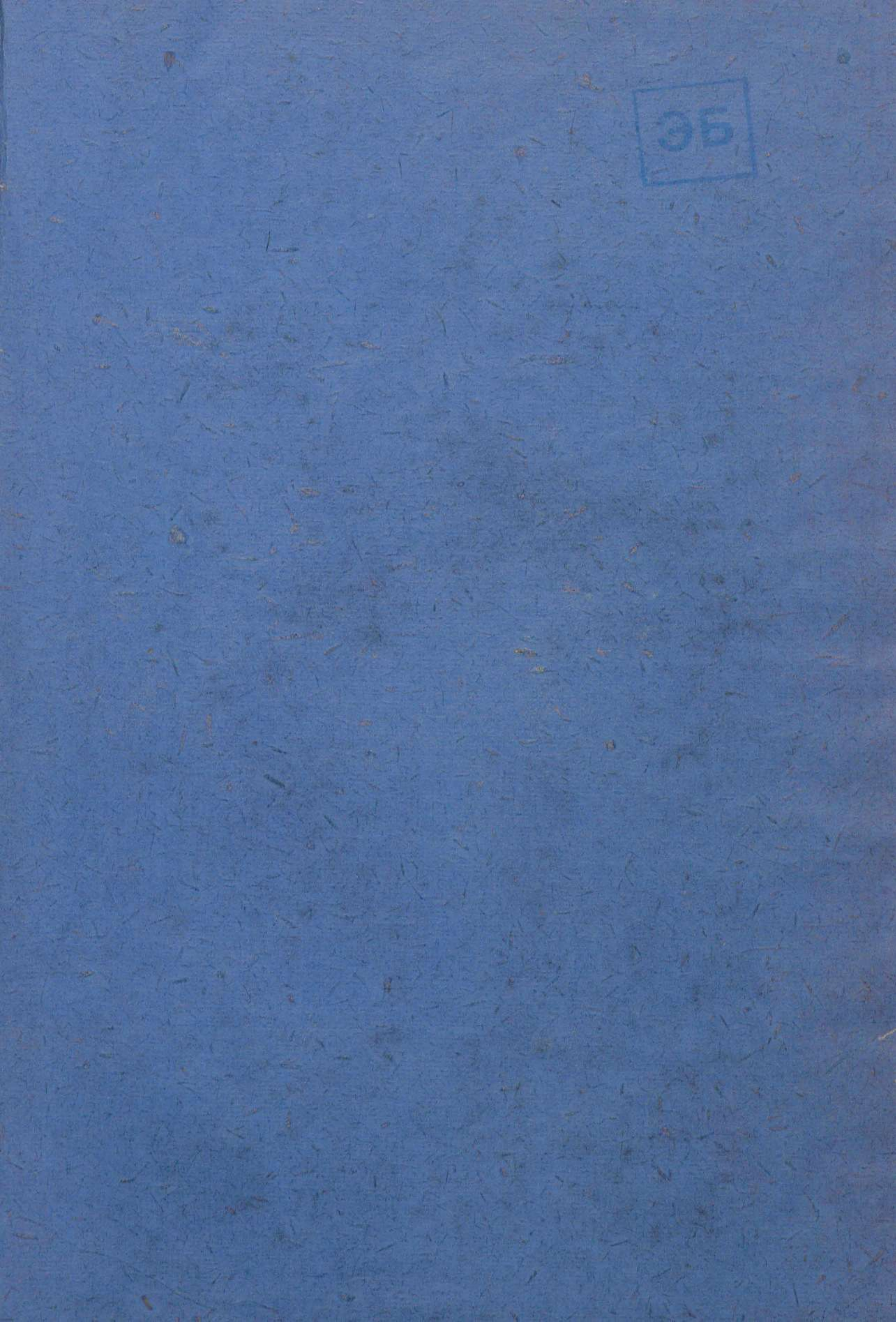
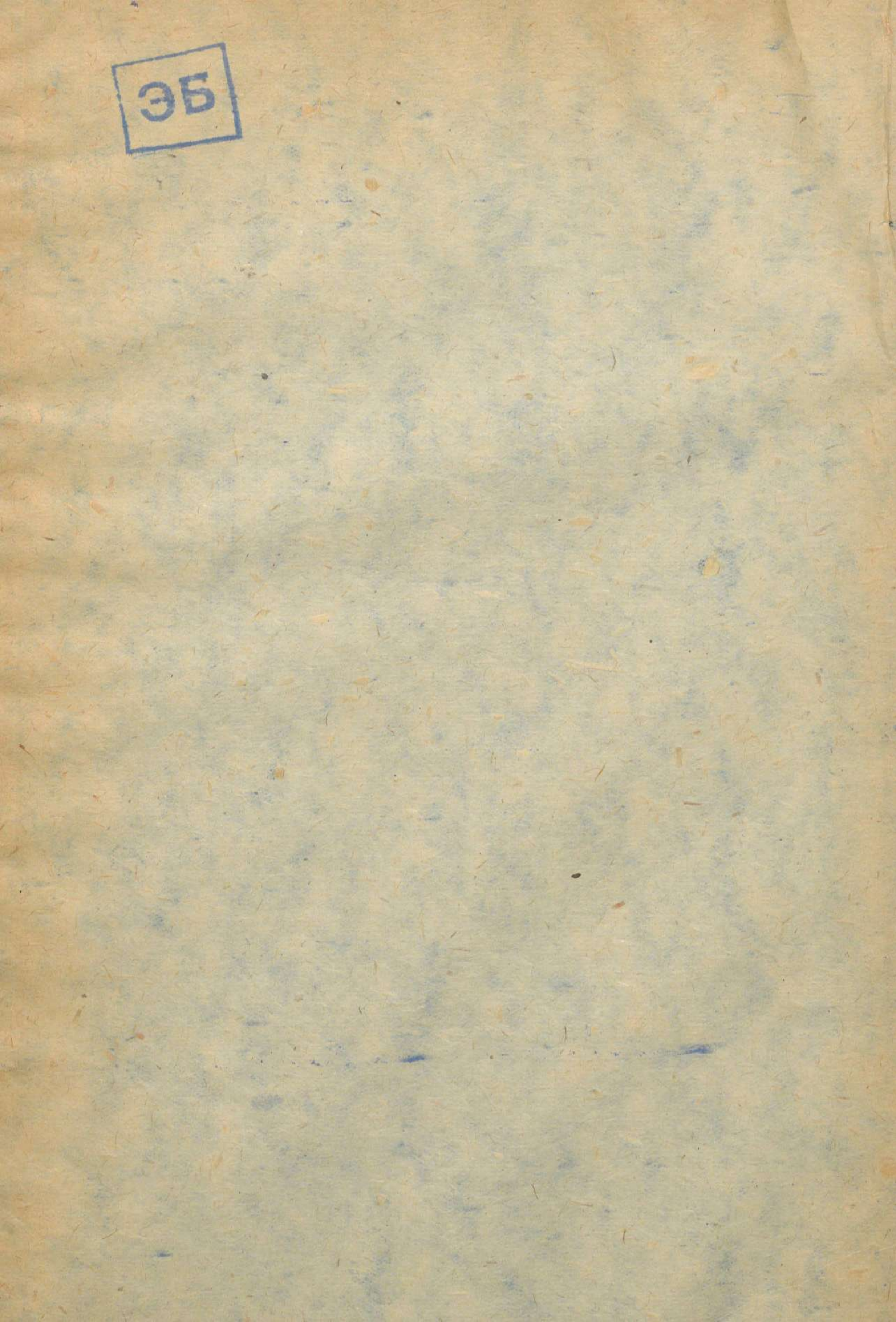
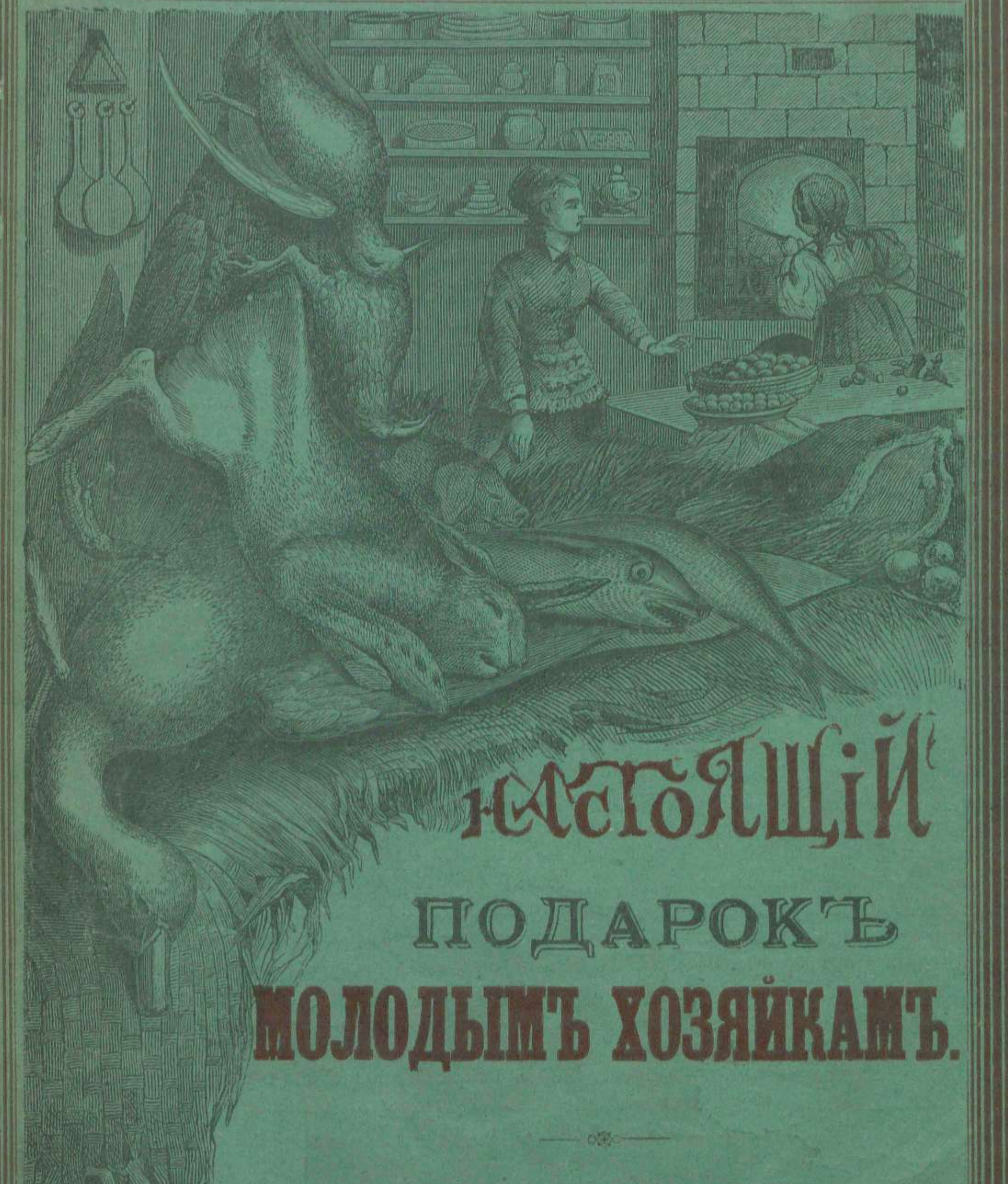



ЭБ


ЭБ

Слово „НАСТОЯЩІЙ" мы прибавили къ своему изданію „ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ" для того, чтобы публика не вводилась въ заблужденіе другими подобными и почти однородными ему изданіями, тоже носящими названіе „ПОДАРОКЪ", но только „НЕ НАСТОЯЩІЙ".

Третье, вновь исправленное изданіе. Г. Т. Брилліантова.



НАСТОЯЩІЙ ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

САМОИЗУЧЕНІЕ

КУХОННАГО, КОНДИТЕРСКАГО и БУЛОЧНАГО ИСКУССТВА.

СЪ РИСУНКАМИ КУХОННЫХЪ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И УБОРНЫХЪ БЛЮДЪ

НАСТОЯЩІЙ ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

НАСТОЯЩІЙ ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

СРЕДСТВА

КЪ СОКРАЩЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ,

ПРОВѢРЕННЫЯ ПУТЕМЪ ПРАКТИЧЕСКАГО ОПЫТА.

САМОИЗУЧЕНІЕ

КУХОННАГО, КОНДИТЕРСКАГО И БУЛОЧНАГО ИСКУССТВА.

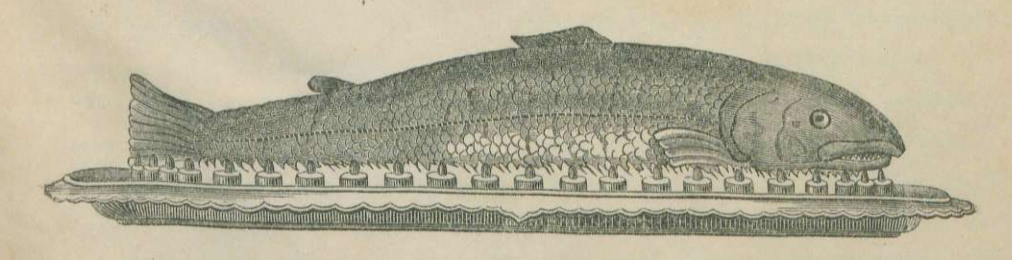
ТЫСЯЧА ОБѢДОВЪ (МЕНЮ) ДОРОГИХЪ И ДЕШЕВЫХЪ.

ДВѢ ТЫСЯЧИ ОПИСАНІЙ

приготовленія кушаній, кондитерскихъ издѣлій, хлѣбопеченія, соленія моченія, копченія и проч., и проч.

СЪ ПОЛИТИПАЖНЫМИ РИСУНКАМИ,

изображающими: планъ и фасадъ дома, приспособленнаго къ хозяйственнымъ потребностямъ;—уборку столовъ и кушаній, разрѣзку мяса, кухонную принадлежность, плоды, овощи и проч., и проч.



Составила по новѣйшимъ руководствамъ кулинарнаго искусства Е. ПЕТРОВА.

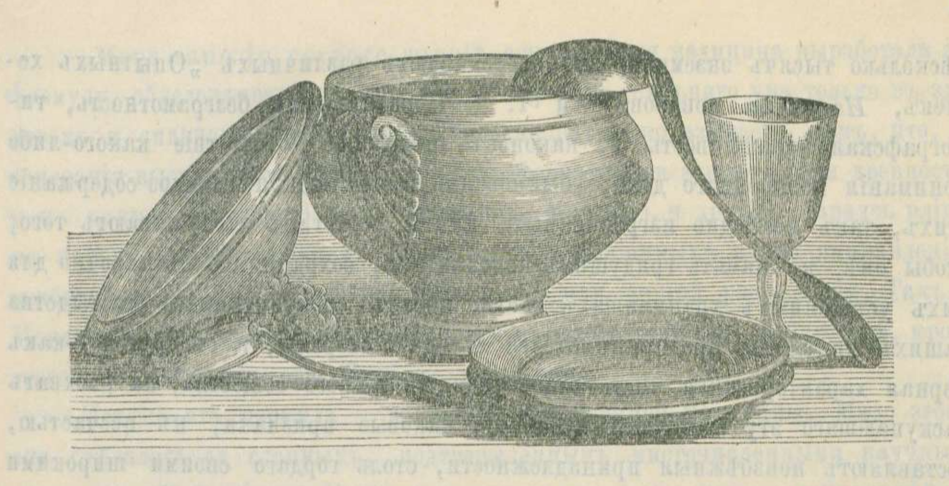
Третье, исправленное изданіе.

МОСКВА.—1889.
Типографія Ф. Іогансонъ. Покровка, Ляпинъ пер., д. Прѣснова.

Дозволено цензурою. Москва, 6 іюня 1888 года.

Отдѣлъ I и II.

ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО.



РУССКИМЪ ЖЕНЩИНАМЪ ОТЪ СОСТАВИТЕЛЬНИЦЫ КНИГИ.

I.

Дѣло кухни, въ моихъ пониманіяхъ, имѣетъ серьезную, научную важность. Я ни подъ какимъ видомъ не могу смотрѣть на него съ точки зрѣнія тѣхъ несчастныхъ, окрещенныхъ выразительнымъ словомъ кухарка, существъ, которыя, въ мгновеніе ока, могутъ перепортить сколько угодно самой лучшей провизіи, лишь бы топилась печь, въ которую можно насовать разныхъ горшковъ, сковородъ, противней и т. д. Но кухонныя пониманія этихъ спеціалистовъ, выражаясь разухабистой пословицей *за вкусъ не берусь, а горячо будетъ*, все-таки могутъ быть до нѣкоторой степени оправданы, потому что невѣжество выразительницъ ихъ, какъ лицъ исключительно принадлежащихъ къ сельскому населенію, превосходитъ, какъ говорится, всякое описаніе.

Иду дальше: не только что неизвинительно, но даже просто-на-просто достойно строгаго юридическаго преслѣдованія, грубая и неряшливая безпечность людей, руководствующихся въ важномъ дѣлѣ питанія и поддержки своего организма, грубой поговоркой, говорящей, что—*брюхо не зеркако*,—*его чѣмъ бы не набить*. По всей вѣроятности, преслѣдованіе этихъ людей закономъ не вошло въ законодательные кодексы на томъ основаніи, что всего чаще такіе люди тяжелыми болѣзнями и даже смертью оплачиваютъ свое кухарочье, грязное мышленіе по поводу удовлетворенія желудка—этого главнаго дѣятеля человѣческаго организма.

Но если что нибудь ненавижу я, такъ это всего болѣе различныя изданія мелочныхъ промышленниковъ книжнаго дѣла, которые ежегодно, по

нѣсколько тысячъ экземпляровъ, оттискиваютъ различныхъ „Опытныхъ хозяекъ, *Искусныхъ* поваровъ“ и т. д. Поразительная безграмотность, типографская неряшливость и, наконецъ, полнѣйшее отсутствіе какого-либо пониманія поваренпаго дѣла, обыкновенно составляющія главное содержаніе этихъ, такъ постыдно изгрязненныхъ книгъ, поистинѣ заслуживаютъ того, чтобы онѣ, на память грядущимъ поколѣніямъ, сохранялись въ нарочно для нихъ устроенныхъ хранилищахъ, какъ идеалъ спекулятивнаго безстыдства нашихъ книжныхъ предпринимателей съ одной стороны, а съ другой—какъ вѣрная характеристика умственнаго развитія нашего общества, на расхватъ раскупающаго эту жалкую макулатуру, каковые признаки, къ несчастью, составляютъ неизбѣжныя принадлежности, столь гордаго своими широкими умственными успѣхами, XIX вѣка....

Чтобы не оставить слова мои бездоказательными, я обращаю вниманіе моихъ читательницъ на любую изъ этихъ, такъ сказать, ни разу не стиранныхъ книжонокъ, безъ которыхъ, однакоже, какъ лѣтомъ безъ мухъ, а зимой безъ таракановъ, не обходится ни одно русское хозяйство; хоть сколько-нибудь желающее руководствоваться раціональными указаніями. Что читательницы найдутъ въ этихъ „*Поварахъ*“, которые, по орѳографіи книги, хотя очень *искуссны*, но которые тѣмъ не менѣе вѣчно шатаются съ немытыми руками? Что найдутъ онѣ въ безчисленныхъ кулинарныхъ рецептахъ, сообщаемыхъ „Опытными хозяйками“, опытъ которыхъ отлично научитъ васъ, вмѣсто супа, варить столярный клей; вмѣсто молочнаго желе, выливать изъ формъ, къ глубокому изумленію вашихъ сотрапезниковъ, какую-то невѣроятную бурду, состоящую изъ молока съ сахаромъ, клея и розовой, или померанцевой воды. И въ то время, какъ опытная хозяйка учитъ васъ продѣлыванію такихъ фокусовъ, достойныхъ геніальности Боско, *искусный* поваръ въ свою очередь, съ вдохновеніемъ, почерпаемымъ этими людями изъ кабацкихъ посудинъ, увѣряетъ васъ въ своемъ произведеніи, что для успѣшнаго совершенія упомянутыхъ чудесъ, нужно только „брать всего *пропорцынально, въ плепорціи*“ или: „*возьми сколько нужно, бери, сколько требуется*“.

Вотъ единственная и основная тэма характеризуемыхъ мною изданій, въ которыхъ нигдѣ не указано ни мѣры, ни вѣса нужной провизіи, ни указанія времени варки, или жаренія; а такъ, просто: „*возьми въ плепорцію, сколько чего требуется, и кипяти на вольномъ огнѣ...*“

Не таковы мои пониманія поваренпаго дѣла! Помимо его серьезнаго значенія въ домашней экономіи, болѣе или менѣе правильное веденіе кухни тѣсно связано съ здоровьемъ человѣка—и, ежели бы медицына обращала большее вниманіе на его развитіе, то ей гораздо бы менѣе приходилось бороться съ тѣми ужасными страданіями человѣчества, которыя главнымъ образомъ вытекаютъ изъ нераціональнаго питанія тѣла.

„Mens sano in corpore sano!“ еще древняя медицина выработала эту формулу, обусловливающую присутствіе здраваго, сильнаго ума только въ здоровомъ и сильномъ тѣлѣ. Исторія неоднократно показываетъ намъ, что, на основаніи высказанной истины, многіе реформаторы и законодатели древности, какъ напр., Моисей, Зенонъ, Пиѳагоръ, Магометъ и другіе, стараясь вліять на народы въ желательномъ для ихъ реформаціонныхъ цѣлей направленіи, рекомендовали, или запрещали имъ тотъ, или другой родъ пищи. Такъ— Моисей запретилъ Евреямъ употреблять въ пищу свинину, а Магометъ, кромѣ этого, не дозволилъ еще Туркамъ пить вино.

Истина эта перешла и въ тезисы современной медицины. Мало этого: она сдѣлалась ея главнымъ, подтвержденнымъ многочисленными научными опытами, убѣжденіемъ. Вотъ что говоритъ по этому поводу популярнѣйшій гигіенистъ нашего времени, докторъ Бокъ, въ своемъ ученіи о человѣческомъ тѣлѣ: „органы разума должны *правильно* питаться, надлежащимъ образомъ упражняться и предохраняться отъ поврежденій“.

Такимъ образомъ очевидно, что медицина, настаивая на необходимости правильнаго питанія органовъ разума, даетъ кухнѣ въ области своей дѣятельности одно изъ самыхъ почетныхъ мѣстъ, потому что только правильно-организованная кухня можетъ правильно питать человѣческое тѣло. Конечно, гигіена въ широкомъ смыслѣ, кромѣ потребленія людями матеріаловъ изъ царствъ—животнаго и растительнаго, признаетъ еще необходимымъ для полноты ихъ питанія разныя другія вещи, какъ напр., чистый воздухъ въ извѣстномъ количествѣ кубическихъ футовъ, сухую квартиру, частую перемѣну бѣлья, и т. д.; но отъ этого кухня нисколько не теряетъ своего значенія въ сферѣ гигіены, потому что приготовленіе ингредіентовъ, самымъ главнымъ и основательнымъ образомъ способствующихъ питанію человѣческаго тѣла, все-таки зависитъ отъ распорядителей и распорядительницъ кухни, руководствующихся въ своемъ дѣлѣ не только долгимъ и серьезнымъ опытомъ, но и относящихся къ нему съ научно-гигіеническихъ точекъ зрѣнія.

Опредѣленія гигіены, какъ науки, сдѣланныя въ послѣднее время ея самыми знаменитыми представителями, какъ нельзя болѣе подтверждаютъ мое мнѣніе относительно серьезной важности кухонной дестинаціи—питать человѣческое тѣло и, способствуя такимъ образомъ развитію и укрѣпленію физической силы въ организмѣ, дѣлать изъ него достойное вмѣстилище для сильныхъ и способныхъ къ неутомимой дѣятельности умовъ.

Знаменитый Петтенкоферъ, опредѣляя гигіену, говоритъ: „наука эта, какъ и прикладная физіологія, имѣетъ своею спеціальною цѣлью одно— именно: поддерживать и сохранять людское здоровье“. Такія же цѣли преслѣдуетъ и раціональная кухня, возмѣщая своими продуктами тѣ элементы, которые расходуются организмами при совершеніи ими различныхъ житейскихъ

отправленій, чрезъ что, конечно, сохраняется и даже укрѣпляется здоровье, разстроенное болѣзнями, или расшатанное чрезмѣрнымъ трудомъ.

Гигіенистъ Жерди говоритъ: „гигіена есть искусство избѣгать извѣстныхъ причинъ, порождающихъ болѣзни". Эстерлейнъ и Леви задачею гигіены считаютъ отысканіе большей суммы возможностей, при посредствѣ которыхъ можно было бы разсчитывать на болѣе или менѣе постоянно-здоровое состояніе людскихъ организмовъ. Всего же характернѣе и полнѣе опредѣленіе гигіены, сдѣланное Флери, профессоромъ медицинскаго факультета въ парижскомъ университетѣ. Вотъ его слова: „гигіена есть наука, разсматривающая здоровье человѣка, съ цѣлью сохранять, улучшать и, при извѣстныхъ условіяхъ, возстановлять его. Иначе: гигіена, или гигіено-техника, есть искусство, имѣющее цѣлью, при посредствѣ различныхъ дѣятелей, поддерживать, ставить и возвращать человѣка здороваго, или больнаго, въ самыя благопріятныя условія для развитія его физической, умственной и нравственной организаціи".

Вотъ сколько авторитетовъ по специальности, столь благодѣтельной для человѣчества, даютъ мнѣ несомнѣнную увѣренность въ томъ, что рано, или поздно задачи поваренпаго искусства сдѣлаются задачами науки—и тогда, какъ я твердо убѣждена въ этомъ, разрѣшатся безчисленныя медицинскія недоразумѣнія по поводу мгновенныхъ заболѣваній и смертей, потому что профессоръ, которому впервые будетъ принадлежать честь разбить рутинные взгляды на кухню, опредѣлитъ свой предметъ неиначе, какъ такъ: *„поваренное искусство—это одинъ изъ наиболѣе существенныхъ отдѣловъ гигіены, который, наравнѣ съ нею, стремится къ сохраненію, поддержанію и возстановленію здоровья въ человѣческихъ организмахъ, предлагая имъ питательную пищу, приготовленную согласно съ ихъ потребностями и съ научными требованіями гигіены.*

Цѣли, главнымъ образомъ руководившія мною при изданіи „*Настоящаго подарка молодымъ хозяйкамъ*", заключаются въ томъ, чтобы приготовить русское общество къ воспринятію, уясненію и должному пониманію гигіеническихъ законовъ, соблюденіе которыхъ такъ необходимо въ дѣлѣ изготовленія и потребленія пищи. Я сдѣлала все, что было только возможно для меня въ настоящее время, для достиженія этихъ цѣлей, *сосредоточивъ въ моей книгѣ двѣ тысячи описаній, какъ приготовлять кушанья, постныя и скоромныя; какъ, когда и гдѣ пріобрѣтать и сохранять припасы въ прокъ, посредствомъ соленія, моченія, копченія и проч., и какъ, наконецъ, выдѣлывать, кондитерскія и вообще мучныя издѣлія. Сто политипажей, иллюстрирующихъ мою книгу, самымъ нагляднымъ образомъ знакомятъ читателей съ образцами усовершенствованной кухонной посуды, съ анатомическими правилами разрѣзки мясъ, съ сервировкой столовъ, гарнировкой блюдъ и проч.*

Теперь, для возможной полноты моего предисловія, мнѣ остается при-

бавить къ нему нѣсколько гигіеническихъ и кулинарныхъ указаній, или, такъ сказать, принциповъ, послужившихъ и содержаніемъ моей книги и поводомъ къ ея составленію. Надобно сознаться, что по новости дѣла, такъ мало еще разработаннаго въ нашемъ отечествѣ, мнѣ очень трудно формулировать эти указанія съ тою ясностію, которая присуща всякому научному изложенію, успѣвшему уже стать на твердую почву. Все въ обѣихъ этихъ областяхъ, столь благопріятствующихъ своими изслѣдованіями физическому и, слѣдовательно, умственному благосостоянію человѣка, еще переходитъ отъ опыта къ опыту, добывая изъ нихъ строгоопредѣленныя, положительныя истины—и это дѣлается не въ нашемъ только отечествѣ, но и въ остальной Европѣ, хотя въ значительно меньшей степени. Современные врачи-практики, по замѣчанію Петтенкофера, занимаются гигіеной только мимоходомъ и случайно, безсильно и безплодно стараясь излечивать запущенныя болѣзни, а не предупреждая и не сохраняя отъ нихъ, на чемъ, по моему крайнему убѣжденію, и должны бы были сосредоточиваться самыя серьезныя заботы врачей.

Вотъ основныя правила, выработанныя современной гигіеной: она совѣтуетъ:

a) *Избѣгать крайностей въ употребленіи всякаго рода средствъ, питающихъ тѣло, такъ какъ голодъ и обжорство въ одинаковой степени сильно могутъ вредить ему:*

b) *Стараться своевременно уравновѣшивать въ своемъ тѣлѣ приходъ и расходъ матеріаловъ, поддерживающихъ организмъ*, потому что изъ опыта извѣстно, что люди, принимающіе много пищи и мало ее расходующіе, не отличаются ни физической, ни умственной крѣпостью. Тоже бываетъ и съ людями, которые наоборотъ, при усиленномъ трудѣ, обязаны много расходовать своихъ органическихъ частицъ, не вознаграждая ихъ пищей въ соотвѣтственномъ количествѣ.

c) *Разнообразить приходъ и расходъ веществъ, питающихъ организмъ, какъ въ качественномъ, такъ и въ количественномъ отношеніяхъ.* Это необходимо на томъ основаніи, что опять-таки долгій медицинскій опытъ вывелъ заключеніе о неизбѣжности слабоумія и слабохарактерности въ тѣхъ людяхъ, которые, по разнымъ обстоятельствамъ, принуждены бываютъ питаться однобразной пищею. Кромѣ того, значеніе разнообразія пищи яснѣе всего можно понять изъ того факта, что постоянное употребленіе одного какого-либо средства очень часто уменьшаетъ, а иногда даже совсѣмъ возвращаетъ его нормальное вліяніе на организмъ. Такъ напр., вино въ небольшихъ дозахъ сначала возбуждаетъ умъ и энергію людей, но часто, или постоянно употребляемое, оно производитъ на нихъ совершенно обратное дѣйствіе.

d) *Соблюдать постепенность переходовъ отъ пищи къ труду и обратно, сообразуясь въ этихъ случаяхъ съ своимъ темпераментомъ, съ лѣтами, съ климатомъ, и съ качествомъ, и количествомъ какъ пищи, такъ и труда.*

Исполненіе этого послѣдняго гигіеническаго требованія становится дѣломъ первой важности, потому что въ основаніи его лежитъ слѣдующая медицинская истина; „умъ и энергія человѣка суть результаты соотношенія между качествомъ, количествомъ и скоростью *упражненій, или труда* организмовъ—и качествомъ, количествомъ и скоростью *отдыха* и *вознагражденія* матеріальной дѣятельности ихъ. Иначе; та, или другая степень, то или другое качество ума и энергіи, есть результатъ различныхъ соотношеній качества, количества и скорости *прихода* метеріальныхъ частицъ въ органѣ, или организмѣ—къ качеству, количеству и скорости *расхода* этихъ частицъ.

Болѣе просты, а слѣдовательно и удобоприложимы къ существующимъ хозяйствамъ указанія собственно-кухонныя. Вотъ они:

a) Никогда не нужно думать, что увеличенное количество провизіи можетъ улучшить дѣло; всего нужнѣе пропорція,—отсюда:

b) слѣдуетъ принять за неизмѣнное правило, что самая лучшая, слѣдовательно, самая дорогая провизія, всегда обходится неизмѣримо дешевле самой дешевой. (Подъ дорогой провизіей я разумѣю не предметы роскоши, какъ напр., отпоенныя сливками телята, 50 рублевыя стерляди и проч., а предметы первой необходимости—муку, мясо, капусту, овощь и т. д.). Это-то правило, конечно, послужило источникомъ, изъ котораго вытекла многозначительная въ кулинарно-гигіеническомъ отношеніи народная пословица: „сладенькаго помаленьку".

c) Нужно знать, въ какое время года, и что именно должно пріобрѣтать для стола и вообще для хозяйства.

d) Кушанья подавать къ столу своевременно.

e) Кухарокъ и поваровъ слѣдуетъ подвергать самому тщательному контролю.

II.

Указанія эти вынесены мною изъ моего собственнаго, пятнадцати лѣтняго опыта и провѣрены многими авторитетами повареннаго дѣла, каковы напримѣръ: извѣстный литераторъ и знатокъ гастрономіи *Н. А. Основскій*, который, въ видахъ ознакомленія молодыхъ хозяевъ съ раціональною кухней, издавалъ журналъ „Домашнее Хозяйство", пользовавшійся въ свое время особенною благосклонностью публики, благодаря стеченію различныхъ благопріятныхъ обстоятельствъ, я имѣла возможность пользоваться рѣдкими въ библіографическомъ отношеніи кулинарными трудами знаменитаго литератора

и гастронома князя О....скаго. Рукопись эта заключаетъ въ себѣ драгоцѣнный сборникъ статей и рецептовъ по части приготовленія собственно-русскихъ блюдъ. Выдержки изъ нея подъ заглавіемъ: „Записки доктора Пуффа“, съ большимъ успѣхомъ нѣкогда печатались въ „Отечественныхъ Запискахъ“ и „Литературной Газетѣ“.

Не упустила я также изъ виду разнообразные способы приготовленія польскихъ зразъ, малороссійскихъ борщей, сибирскихъ пельменей, кіевскихъ вареній и т. д. Говоря откровенно, мнѣ часто за дорогую цѣну приходилось покупать у туземцевъ секретъ изготовленія означенныхъ блюдъ составляющихъ мѣстную гордость и славу: французъ *Каремъ*—этотъ царь поваровъ, кормившій вѣнценосныхъ особъ и удивлявшій современниковъ своею геніальностью, далъ мнѣ также очень много полезныхъ матеріаловъ. Указываю здѣсь на главные только источники, которыми я руководствовалась при составленіи моей книги,—многія второстепенности, по ихъ многочисленности, мною не упоминаются.

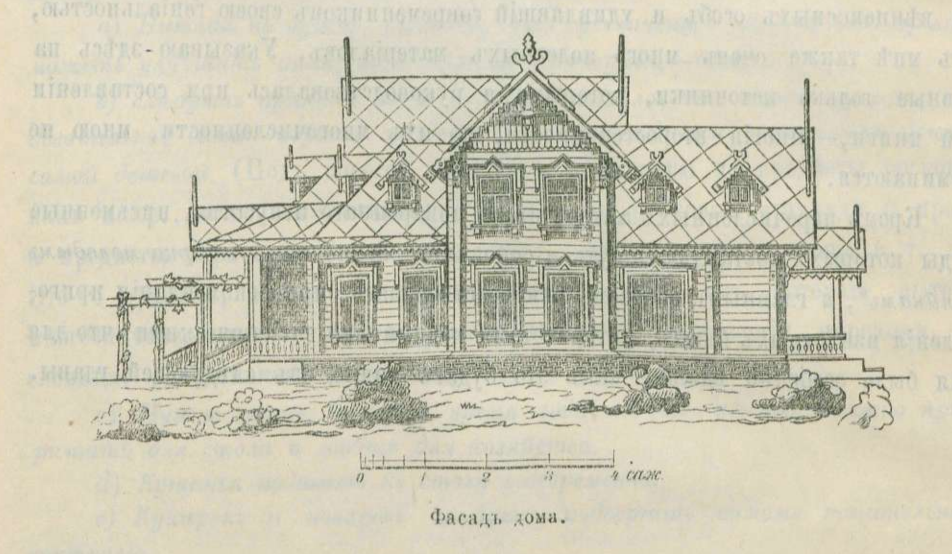
Кромѣ перечисленныхъ авторитетовъ поваренпаго искусства, письменные труды которыхъ составляютъ суть и основаніе *„настоящаго подарка молодымъ хозяйкамъ“*, я главнымъ образомъ руководствовалась, при рекомендаціи приготовленія извѣстныхъ блюдъ, авторитетами медицинско-гигіеническими, что для меня было особенно важно, какъ это будетъ видно изъ слѣдующей главы.

III.

У насъ въ Россіи изстари существуетъ пословица, утверждающая, что „не красна изба углами, красна пирогами“. Я имѣю основаніе нѣсколько скептически относиться къ этому измышленію старины. Мой многолѣтній опытъ говоритъ мнѣ совершенно-обратное, именно: въ красной только избѣ могутъ изготовляться и не переводиться хорошіе пироги. Развивая мою мысль, я должна сказать, что удобный домъ рекомендуетъ исправнаго хозяина, и что именно только такой домъ обладаетъ свойствами хранить и поддерживать такое неоцѣненное благо, какъ здоровье человѣка.

Наши столицы даже недалеко ушли въ архитектурномъ отношеніи, а про провинціи уже и говорить нечего—поэтому я нашла нужнымъ напомнить русской публикѣ о землевладѣльческомъ домѣ, построенномъ по проэкту архитектора Шульца и заслужившемъ своими практическими приспособленіями всеобщую похвалу на Московской Политехнической выставкѣ въ 1872 году.

Съ этою цѣлью я приложила къ моей книгѣ *три плана* этого дома и общій разрѣзъ его, начиная съ перваго этажа и кончая мезониномъ и свѣтелками. Его нижній этажъ состоитъ изъ 10 комнатъ, корридора и террасы. Здѣсь помѣщаются: передняя, комната для швейцара, зала, гостинная, столовая, мужская уборная, кабинетъ хозяина и учебная комната для старшихъ дѣтей. Въ мезонинѣ: спальня, уборная и гардеробная хозяйки, дѣтская, спальня, дѣвичья комната, спальня для кормилицы съ груднымъ ребенкомъ, комната для гувернантки и запасная для гостей. „Домъ землевладѣльца, такъ отозвалась объ немъ одна Петербургская иллюстрированная газета — составляетъ предметъ особаго вниманія посѣтителей политехнической выставки: здѣсь вы



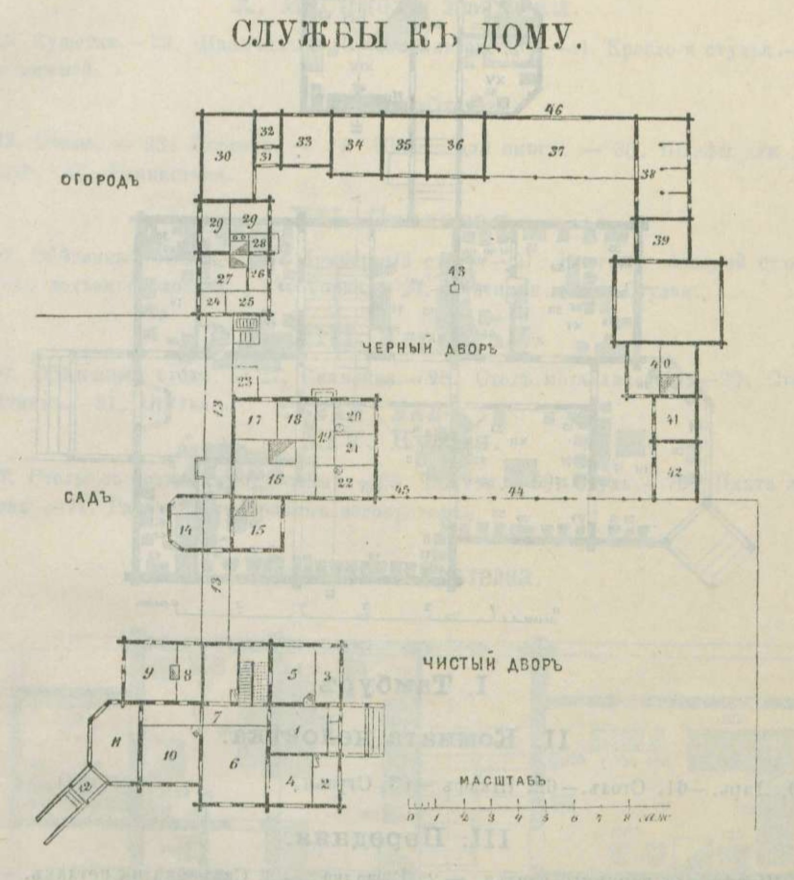
Фасадъ дома.

всегда найдете ихъ во множествѣ, расхаживающихъ по комнатамъ, или отдыхающихъ на террасѣ, предъ которою разбитъ садъ и въ немъ устроены pas de geants, гимнастика и т. п. игры для дѣтей. Декоративная часть отдѣлки дома весьма проста, хотя и очень изящна: вездѣ некрашенное дерево, олеографическія картины, мебель, обитая холстинкой и парусиной, и т. д. Высота потолковъ, доступъ свѣта, удовлетворительность вентиляціи, расположеніе комнатъ и разнообразныхъ службъ — наконецъ, вообще соблюденіе возможно-большихъ гигіеническихъ условій, примѣчаемыя при постройкѣ этого дома, не оставляютъ желать ничего лучшаго, по крайней мѣрѣ, въ нашемъ отечествѣ, гдѣ все еще продолжаютъ руководствоваться старинными архитектурными преданіями, завѣщавшими нашимъ домамъ ту банную удушливую теплоту, которая искалѣчиваетъ столько жизней, вопреки пословицѣ, говорящей, что, будто, „паръ костей не ломитъ“...

На моемъ планѣ, представляющемъ разрѣзъ дома, подробно изображено: расположеніе комнатъ и всѣхъ, необходимыхъ въ хозяйствѣ вещей, находящихся, какъ въ первомъ этажѣ, такъ въ мезонинѣ и свѣтелкахъ.

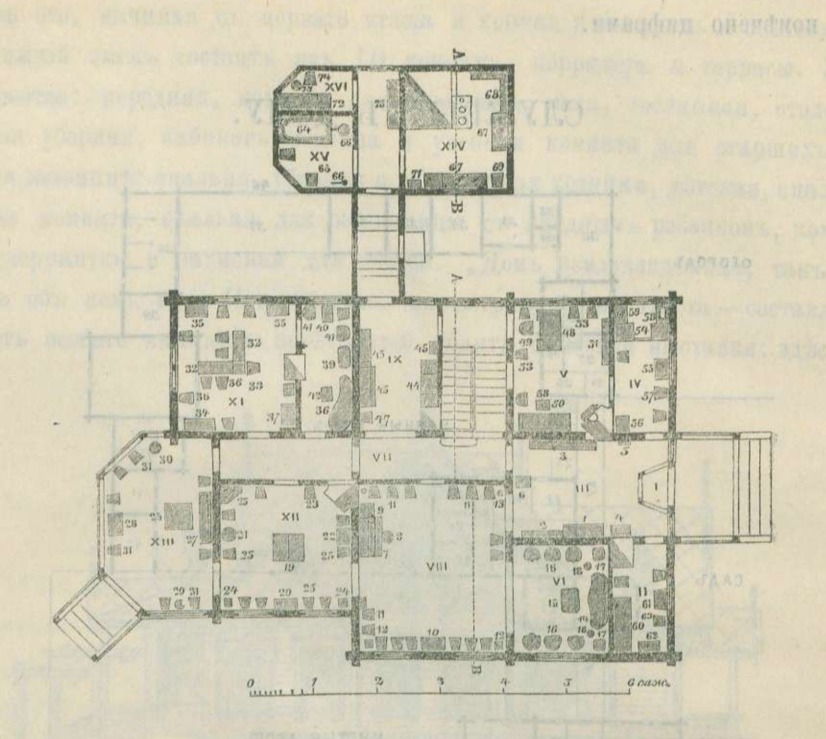
Расположеніе мебели и разныхъ домашнихъ принадлежностей въ комнатахъ помѣчено цифрами.

СЛУЖБЫ КЪ ДОМУ.



1. Передняя —2. Комната человѣку.—3. Уборная.—4. Гостиная.—5. Кабинетъ хозяина.—6. Залъ. —7. Корридоръ.—8. Кабинетъ хозяйки.—9. Учебная.—10. Столовая.—11. Терасса.—12. Крытая аллея.—13. Галлерея.—14. Ванная.—15. Хозяйская кухня.—16 Застольная.—17. Комната кухарки.—18. Комната стряпухи.—19. Корридоръ.—20. Кучеру.—21. Дворнику.—22. Женской прислугѣ.—23. Чуланъ.—24. Входъ въ баню.—25. Предбанникъ.—26. Другой предбанникъ —27 Баня. 28. Входъ въ прачечную.—29. Прачечная.—30. Дровяной сарай.—31. Навѣсъ 32. Курятникъ.—33. Помѣщеніе для овецъ.—34. Коровникъ.—35. Ледникъ.—36 Кладовая —37. Навѣсъ.—38 Конюшня.—39 Для збруи и для овса, рядомъ каретный сарай.—40. Рабочимъ.- 41. Кормовая изба. — 42. Сарай для хозяйственныхъ инструментовъ.—43. Колодезь.—44 Ворота.—45. Калитка.—46. Ворота.

Нижній этажъ.



I. Тамбуръ.

II. Комната человѣка.

60. Ларь.—61. Столъ.—62. Шкафъ.—63. Стулья.

III. Передняя.

1. Шкафъ для верхняго платья.—2. Вѣшалка.—3. Скамейка на петляхъ.—4. Зеркало.—5. Воздушный звонокъ.—6. Складная лѣстница и стулъ.

IV. Уборная.

54. Шкафъ для платья и бѣлья.—55. Столъ.—56. Стулъ складной.—57. Стулья.—58. Умывальникъ.—59. Ватерклозетъ.

V. Кабинетъ хозяина.

48. Письменный столъ.—49. Кресло.—50. Диванъ турецкій.—51. Шкафъ для книгъ съ кассой.—52. Столикъ выдвижной.—53. Стулья.

VI. Гостинная.

14 Диванъ.—15. Столъ.—16. Кресла и стулья.—17. Цвѣтники.—18. Круглые столики.

VII. Корридоръ.

75. Шкапъ для провизіи.

VIII. Залъ.

7. Піанино.—8. Табуретъ.—9. Этажерка.—10. Зеркало.—11. Стулья.—12. Цвѣтники.—13. Круглые столики.

IX. Буфетъ.

43. Буфетъ.—44. Столъ съ подъемными досками.—45. Скамейка откидная.—46. Раковина съ краномъ водопровода.—47. Стулъ.

X. Кабинетъ хозяйки.

38. Кушетка.—39. Шкапчикъ.—40. Столикъ рабочій.—41. Кресло и стулья.—42. Столикъ выдвижной.

XI. Учебная.

32. Столы. — 33. Столики. — 34. Шкафъ для книгъ. — 35. Шкафы для дѣтей. — 36. Стулья.—37. Гимнастика.

XII. Столовая.

19. Обѣденный столъ. — 20. Ломберный столъ.—21. Круглый складной столъ.—22. Столикъ съ подъемной доской.—23. Горка.—24. Цвѣтники.—25. Стулья.

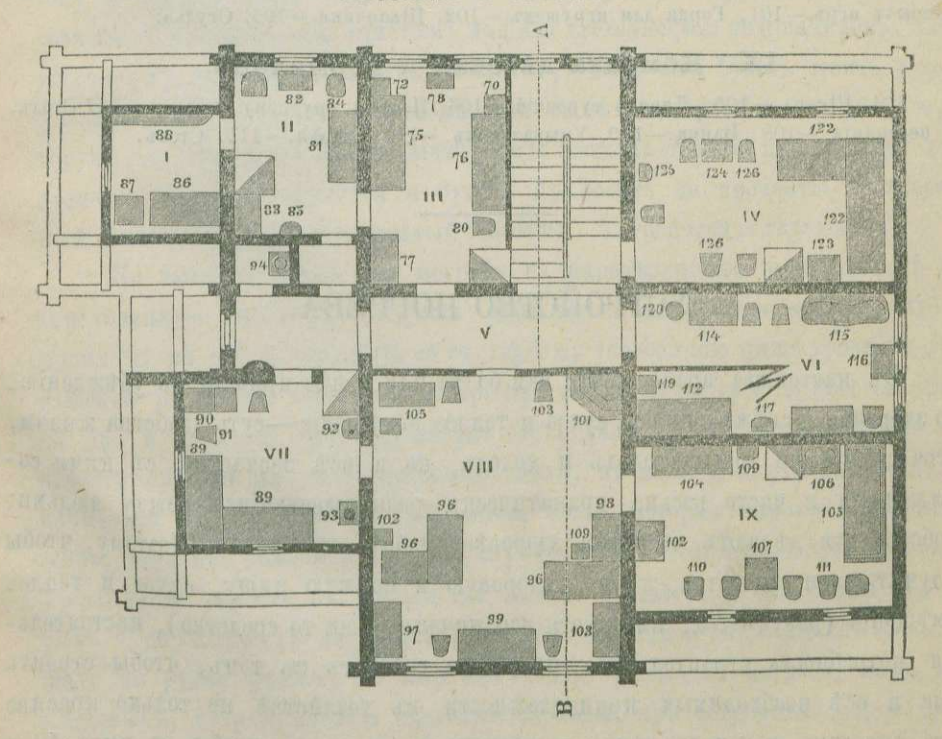
XIII. Терраса.

26. Обѣденный столъ. — 27. Скамейка.—28. Столъ металлическій.—29. Столикъ.—30. Цвѣтникъ.—31. Стулья.

XIV. Кухня.

67. Столы съ подъемными досками.—68. Скамьи.—69. Стулъ.—70. Плита желѣзная переносная.—71. Раковина съ краномъ водопровода.

Мезонинъ и свѣтелка.



XV. Ванная.

64. Ванная и желѣзная печь.—65. Стулья. 66. Насосъ водопровода.

XVI. Кухаркѣ.

72. Постель откидная желѣзная.—73. Столикъ.—74. Стулъ.

Мезонинъ и свѣтелки.

I. Гардеробная.

86. Шкапъ.—87. Сундукъ.—88. Полки.

II. Уборная хозяйки.

81. Шкапъ.—82. Столъ.—83. Коммодъ.—84. Кресло и стулъ.—85. Умывальникъ.

III. Спальня.

76. Постели.—77. Коммодъ.—78. Божница.—79. Шкапчики.—80. Стулъ.

IV. Пріѣзжимъ.

122. Диваны турецкіе. —123. Коммодъ.—124. Столъ.—125. Умывальникъ.—126. Стулья.

V. Корридоръ.

VI Комната гувернантки.

112. Постель.—113. Шкапъ.—114. Коммодъ.—115. Диванъ.—116. Столъ.—117. Умывальникъ.—118. Ширмы.—119. Шкапчикъ.—120. Столикъ круглый.—121. Стулья.

VII. Дѣвичья.

89. Постели —90. Столъ съ подъемными досками —91. Стулья.—92. Умывальникъ.—93. Судно откидное.—94. Ватерклозетъ.—95. Раковина съ краномъ водопровода.

VIII. Дѣтская.

96. Постели желѣзныя.—97. Шкапъ.—98. Коммодъ.—99. Столъ.—100. Столъ для подвижныхъ игръ.—101. Горка для игрушекъ.—102. Шкапчики.—103. Стулья.

IX. Комната дѣтская и кормилицѣ.

104. Шкапъ.—105. Диванъ турецкій.—106. Постель грудному ребенку.—107 Столъ для пеленанія.—108. Ванна.—109. Умывальникъ.—110. Стулья.—111. Столъ.

УСТРОЙСТВО ПОГРЕБА.

Въ настоящее время почти всѣ болѣе или менѣе пришли къ убѣжденію, что здоровая и свѣжая пища, сухое и теплое помѣщеніе—суть удобства жизни, устраняющія не только голодъ и холодъ, но и всѣ несчастія, съ ними сопряженныя и часто весьма драматически разыгрывающіяся между людьми; удобства эти дѣлаютъ человѣка здоровѣе, добрѣе и честнѣе. Поэтому, чтобы получить эти удобства, т. е., здоровую и свѣжую пищу, сухое и теплое помѣщеніе (разумѣется, имѣя хотя ограниченныя на то средства), настоятельная потребность строительнаго искусства состоитъ въ томъ, чтобы строить дома и всѣ необходимыя принадлежности въ хозяйствѣ не только красиво (что впрочемъ и теперь рѣдко встрѣчается), но такъ, чтобы въ нихъ было жить тепло и привольно, и чтобы продукты, потребные для питанія человѣка, сохранялись въ помѣщеніяхъ вполнѣ соотвѣтствующихъ свойству каждаго продукта. Красота придетъ сама собою. Каждая постройка—будь это

домъ, каретный сарай, конюшня, курятникъ, погреба, ледники—если только она исполнена соотвѣтственно цѣли и назначенію, вѣрьте, непремѣнно будетъ красива, и при извѣстной долѣ таланта строителя будетъ даже и изящна; но, прежде всего, повторяемъ, она должна быть вѣрна своему назначенію. Съ этой точки зрѣнія мы и смотримъ на зданія строительнаго искусства по хозяйственной части и, хотя вкратцѣ, скажемъ нѣсколько словъ объ устройствѣ погребовъ и ледниковъ.

Погребъ въ хозяйствѣ есть потребность весьма не малой важности. Хорошо устроенный погребъ, (т. е., такъ называемый подвалъ), сухой и теплый—сберегаетъ провизію въ теченіе зимняго времени на три четверти, а иногда и болѣе ея стоимости; дурно устроенный, въ то же время, настолько, же, если не болѣе, истребляетъ ее, что при небольшомъ хозяйствѣ весьма грустно, да и при большомъ—не думаемъ, чтобъ очень было пріятно. А есть ли у насъ хорошіе погреба? Можно сказать смѣло: почти нѣтъ. А почему? Потому, что домохозяева, большею частію, привыкли жаловаться на непомѣрную дороговизну постройки, если она строится съ участіемъ архитектора и если еще, на бѣду, архитекторъ этотъ добросовѣстенъ въ постройкахъ; и потому постройки наши ведутся, такъ сказать, спустя рукава, самими домохозяевами, съ *сердечнымъ* участіемъ нашихъ *всезнающихъ* подрядчиковъ. Хорошо устроенный погребъ (собственно подвалъ), если онъ будетъ стоить и дороже обыкновенныхъ нашихъ погребовъ при своемъ построеніи, то пользою, которую онъ принесетъ сбереженіемъ продуктовъ въ теченіе непродолжительнаго времени, онъ уже окупится и будетъ приносить не проценты на затраченный капиталъ, а давать чистый барышъ. Устройство слѣдующее:

По вынутіи земли для погреба на опредѣленномъ пространствѣ и на опредѣленную глубину, слѣдуетъ сдѣлать канавку около стѣнъ, глубиною вершковъ въ 12 и соединить ее съ трубою, устроенною ниже уровня погреба, ведущею въ особый пріемникъ, вырытый также ниже уровня погреба аршина на два и даже на три. Пріямникъ этотъ дѣлается изъ сруба шатромъ и выводится срубомъ же на поверхность земли; въ немъ ставится насосъ для выкачиванія повременамъ изъ пріямника воды, которая накопляется какъ отъ земли, такъ отъ дождей и прочихъ случайностей. Этимъ способомъ совершенно устраняется сырость въ погребахъ. Затѣмъ дѣлается рубка стѣнъ (мы говоримъ о деревянныхъ погребахъ), причемъ особенное вниманіе слѣдуетъ обращать на рубку угловъ; по вырубкѣ стѣнъ какъ для погреба, такъ и для кладовыхъ, сверхъ погреба настилаются полы, при устройствѣ которыхъ изъ-подъ нижняго пола необходимо провести деревянную изъ досокъ трубу въ кладовую, а изъ кладовой подъ потолкомъ на открытый воздухъ; въ трубѣ этой должны быть деревянныя же втулки или задвижки; это дѣлается для очищенія спертаго подъ нижнимъ поломъ воздуха. Такое построеніе погреба

устраняетъ въ немъ дурной воздухъ и сырость; онъ будетъ зимой сухъ и теплъ, а лѣтомъ холоденъ и сухъ, что и требуется для сохраненія, въ разное время года, въ должномъ видѣ провизіи. Помѣщеніе въ погребахъ для льда должно дѣлать совершенно отдѣльно, отдѣльнымъ срубомъ и всего лучше въ серединѣ погреба; западня или люкъ и лѣстница въ ледникъ должны быть также отдѣльны отъ западни и лѣстницы въ погребъ, именно для того, чтобы воздухъ ледника не могъ соединяться съ воздухомъ погреба; въ полу ледника дѣлается нѣсколько дыръ для ухода воды получающейся отъ таянія льда, которая, попадая въ упомянутую выше канавку, отправляется по принадлежности въ общій пріямникъ.

Вотъ, по нашему крайнему разумѣнію, какъ нужно устраивать погрба, и если устройство ихъ обходится первоначально дороже устройства обыкновенныхъ нашихъ погребовъ (въ большинствѣ случаевъ у насъ теперь и погребъ для провизіи и ледникъ есть одно и то же помѣщеніе, но этого быть не должно бы), то послѣдствія этой дороговизны, если только устройство производилось подъ наблюденіемъ и непосредственнымъ распоряженіемъ свѣдущаго строителя, въ непродолжительномъ времени докажутъ, что дорогое выходитъ дешевымъ, а дешевое—дорогимъ. Самыя дешевыя и выгодныя наши постройки по времени оказывались самыми дорогими и никуда негодными, а самыя дорогія—самыми дешевыми и вполнѣ удобными.

ПЛИТА и ПЕЧЬ.

Какъ плита, такъ и русская печь, имѣютъ своихъ защитниковъ и своихъ противниковъ. Кто изъ нихъ правъ, предоставляемъ судить читателю и приведемъ доводы защитниковъ плиты. Главное обвиненіе противъ плиты, говорятъ защитники послѣдней, заключается въ томъ, что она будто бы очень прожорлива, много дровъ поѣдаетъ и очень мало даетъ тепла квартирѣ; — обвиненіе чрезвычайно важное, капитальное въ экономическомъ отношеніи, ежели принять въ соображеніе почти повсемѣстное возвышеніе цѣнъ на топливо и продолжительность зимы въ сѣверной полосѣ нашего отечества. Но справедливы ли эти обвиненія, провѣрены ли они надлежащимъ опытомъ, то есть, цифрами? — Мы увѣрены въ противномъ и, какъ присяжные защитники плиты относительно приложенія ея къ поваренному искусству, постараемся доказать неосновательность подобнаго обвиненія нашихъ противниковъ, то есть, защитниковъ печки.

Начнемъ съ тепла и возьмемъ за единицу нашу первопрестольную Москву, какъ среднее пропорціональное, гдѣ отопленіе начинается обыкновенно съ октября и кончается къ апрѣлю, то-есть продолжается полгода. Слѣдовательно, полгода о теплѣ въ покояхъ — будь оно отъ плиты или отъ

печки—и толковать нечего? отопленіе жилыхъ комнатъ весной и лѣтомъ въ тягость и даже вредно вліяетъ на здоровье, экономія котораго, мы полагаемъ, связана съ экономіей дровъ. Лѣтомъ ищешь прохлады, не знаешь иногда куда дѣваться отъ жару, а тутъ васъ угощаетъ еще своей теплотой и жаромъ печь, истопить которую немного, двумя-тремя поленьями невозможно, потому что тогда въ ней ничего не сваришь, не изжаришь, не испечешь. Плита не такова: она въ этомъ отношеніи много добрѣе и снисходительнѣе; она, вскорѣ по окончаніи топки, остываетъ; на ней, употребивъ два, три полѣна, можно приготовить очень много блюдъ, не требующихъ продолжительной варки, жаренья или печенья, чего въ печкѣ положительно невозможно сдѣлать. Слѣдовательно, въ такихъ случаяхъ даже плита экономнѣе, и не прожорливѣе печки на дрова. Правда, въ лѣтнее время у любителей русской печки для приготовленія легкихъ кушаньевъ плиту замѣняетъ таганъ. Но что же можно изготовить на таганѣ?—Яичницу, бифстексъ и съ горемъ пополамъ уху, но съ непремѣннымъ запахомъ дыма. Коптить на таганѣ можно—что угодно прокоптишь; даже кастрюли на таганѣ коптятся, да какъ еще! Вслѣдствіе чего полуда съ нихъ бѣжитъ, что и составляетъ непремѣнный убытокъ, хотя и незамѣчаемый.

Посмотримъ теперь на примѣненіе плиты и печки къ кулинарному искусству. Кромѣ хлѣбовъ, и то лишь ржаныхъ, да квасу, на плитѣ все возможно приготовить, въ печкѣ можно готовить очень и очень ограниченное число блюдъ: можно сварить щи, борщъ, похлебку, зажарить ростбифъ, утку, гуся, телятину, баранину и вообще крупную вещь; можно приготовить въ горшкѣ духовую говядину, испечь пирогъ, блины... Вотъ почти и все; прибавить можно очень не много. Но самое главное неудобство приготовленія обѣда въ печкѣ слѣдующее: Всякое блюдо почти надо готовить тогда, когда печь топится или вскорѣ послѣ этого. Но въ большей части случаевъ это-то именно сдѣлать и невозможно, по крайней мѣрѣ не слѣдуетъ этого дѣлать. Положимъ, что составъ обѣда таковъ: щи, бифстексъ и цыплята. Щи могутъ быть хороши; но что дѣлать съ бифстексомъ и цыплятами, когда и тотъ, и другіе хороши, какъ говорится, *съ пылу*, то-есть, когда они готовы и сейчасъ же поданы. Цыплятъ, зажаривъ ихъ въ печкѣ, еще возможно подать холодными или, пожалуй, разогрѣтыми, хотя процентовъ на 50 во вкусѣ они и потеряютъ, будутъ много похуже. Но холодный или разогрѣтый бифстексъ — просто невозможенъ, равно какъ невозможны разогрѣтыя или холодныя натуральныя, пожарскія, или телячьи и бараньи котлеты. Всѣ тонкіе супы, соте, фрикасе, девять десятыхъ сладкихъ блюдъ, всѣ положительно соусы, также немыслимы, если приготовлять ихъ въ печкѣ. Даже и тѣ блюда, приготовленіе которыхъ возможно въ печкѣ, удаются очень и очень рѣдко. Такъ какъ печь скоро протапливается, такъ какъ десятокъ полѣнъ

сгораютъ въ ней одновременно, положимъ хоть въ продолженіе часа, тогда какъ въ плитѣ, подбрасываемыя постепенно, тѣ же десять полѣнъ прогорѣли бы два часа или и болѣе, то надо по необходимости торопиться приготовленіемъ кушанья, а торопливость эта ведетъ часто къ порчѣ его. Вамъ надо, положимъ, зажарить карася, а сковороду не пропускаетъ горшокъ, который надо или вынуть на шестокъ, или отставить въ сторону; начнутъ отставлять, глядишь — пролили половину. Но допустимъ, что отодвинули удачно, что совершили этотъ маневръ ловко, карася поставили на угольки, смотрите: горшокъ закипѣлъ неумѣренно, начали вновь отставлять поближе къ *устью*, а тамъ ужъ карась горитъ, и т. д., и т. д.—возня ужасная, способная вывесть изъ терпѣнія самаго хладнокровнаго человѣка и не выводитъ изъ него лишь тѣхъ, для кого обѣдъ составляетъ послѣднее дѣло въ жизни, кто на свой желудокъ смотритъ, какъ на послѣднюю спицу въ колесницѣ. Но подобные гастрономы, не обращающіе вниманія на гигіену, собственно на свое здоровье, дорого иногда и расплачиваются за свое упорство.

Возьмемъ теперь экономическую сторону относительно провизіи, которую преимущественно уже *пожираетъ* не плита, а печь, что въ годовомъ бюджетѣ будетъ стоить много подороже дровъ, пожираемыхъ будто бы плитой. Дѣло вотъ въ чемъ. Въ кастрюлѣ на плитѣ вы можете приготовить обѣдъ на пятьдесятъ человѣкъ, въ пять, десять блюдъ, и на одного, на двоихъ; въ печкѣ перваго сдѣлать почти нельзя, по крайней мѣрѣ очень затруднительно, а второе тоже не легко и вотъ почему: въ одной и той же кастрюлѣ вы можете готовить, положимъ, хоть горячее, на десять человѣкъ и на двоихъ, положивъ только провизіи на то или другое число обѣдающихъ. Приготовляя же кушанье въ печкѣ, вы должны имѣть и горшокъ пропорціональный числу ѣдоковъ. А такъ какъ это число часто измѣняется, то и горшковъ надо имѣть очень много, чего почти никто не имѣетъ, а приготовляютъ обыкновенно на двоихъ въ горшкѣ большей вмѣстимости, нежели слѣдовало бы; налить же его до половины или двѣ трети, какъ въ кастрюлю, нельзя; треснетъ, развалится, и вы останетесь безъ горячаго. Со многими другими блюдами происходитъ та же исторія, то-есть, отъ кушанья, приготовляемаго въ печкѣ, если не навернется кто-нибудь къ обѣду, остаются всегда почти остатки, что не составляетъ экономіи. Особенно неудобно это постами, когда прислуга не ѣстъ скоромнаго и остатки приходится положительно выбрасывать. Между тѣмъ какъ на плитѣ можно приготовить столъ въ обрѣзъ, конечно, въ достаточномъ количествѣ, но и не бросая провизію даромъ.

Кромѣ того, приготовляя кушанье на плитѣ, вы изъ одного куска мяса можете сдѣлать два блюда, чего въ печкѣ почти невозможно, и на второе блюдо надо покупать особо провизію. Такъ, напримѣръ, варя въ печкѣ кислыя или лѣнивыя щи, кладутъ въ горшокъ одновременно мясо и капусту.

Мясо, пропитанное запахомъ капусты, уже нельзя подать подъ какимъ-либо соусомъ, вторымъ блюдомъ, и оно потребляется безъ всякаго удовольствія. Между тѣмъ какъ приготовляя щи на плитѣ, вы въ одной кастрюлѣ варите бульонъ, а въ другой упариваете капусту и, вынувъ изъ бульона мясо, кладете въ первый готовую уже капусту, а мясо, разрѣзавъ на куски или цѣльной частью, подаете съ какимъ-нибудь соусомъ. Относительно большинства горячихъ можно замѣтить тоже самое. А какъ приготовить въ печкѣ уху?— рѣшительно нѣтъ никакой возможности, и плиту въ этомъ случаѣ замѣняютъ обыкновенно таганомъ; но, приготовленная на таганѣ, уха отзывается всегда почти дымомъ и постоянно бываетъ мутна, слѣдовательно о вкусѣ этого превосходнаго кушанья нечего и говорить.

Въ заключеніе скажемъ еще нѣсколько словъ въ защиту плиты противъ взводимой на нее клеветы за ея прожорливость касательно дровъ. Правда, плита у большинства нашихъ хозяевъ поѣдаетъ дровъ болѣе печки. Но отчего это зависитъ?—отъ небрежности и распущенности поваровъ и кухарокъ, которымъ истреблять непроизводительно чужое добро нисколько не жаль, на томъ основаніи, что въ чужую спину и сто палокъ залѣпить — самому не больно, а главное отъ невниманія и недосмотра самихъ хозяевъ, которымъ лѣнь присмотрѣть за веденіемъ хозяйства и внушить, что чужое добро надо беречь паче своего. Дѣло въ томъ, что повара и кухарки въ большинствѣ случаевъ растапливаютъ, даже иногда раскаляютъ плиту тогда, когда еще ни варить ни жарить нечего, когда блюда въ сыромъ видѣ еще не заготовлены. Мы видали не мало даже и такихъ размашистыхъ артистовъ, которые, затопивъ плиту, отправлялись на рынокъ за провизіей, иногда на очень отдаленный рынокъ. Но развѣ это порядокъ? развѣ плита тутъ въ чемъ-нибудь виновата? Это—во-первыхъ. Во-вторыхъ, чтобъ поскорѣе разогрѣть плиту, подъ нее подкладываютъ обыкновенно мелко-исколонныя дрова, которыя, естественно, сгораютъ скорѣе толстыхъ. Изъ этого слѣдуетъ: а) прежде, нежели растапливать плиту, надо заготовить и заправить провизію, нужную къ столу, то есть, положить въ кастрюлю мясо для выварки бульона, очистить коренья, зелень, нарѣзать и отбить или нарубить котлеты, заправить курицу, утку, дичь, и т. д.; и только послѣ этого, только послѣ — дозволительно и слѣдуетъ растапливать плиту; б) подъ плиту должно брать дрова толстыя, въ количествѣ двухъ, трехъ полѣнъ, а ежели кушанье требуетъ умѣреннаго, тихаго огня, то можно поддерживать его и однимъ полѣномъ. Само собою разумѣется, что дрова должны быть сухія и по преимуществу березовыя; дубовыя еще лучше, но они не вездѣ есть и вообще дороже, выключая тѣхъ мѣстностей, гдѣ дубъ преобладаетъ надъ другимъ лѣсомъ.

Съ своей стороны мы скажемъ, что въ нашемъ сѣверномъ климатѣ почти невозможно обойтись, въ маленькихъ хозяйствахъ, безъ русской печи,

такъ какъ, во-первыхъ, она согрѣваетъ комнаты, а во-вторыхъ, кухонная при ней посуда обойдется дешевле. Что же касается того, что кушанья будто выходятъ лучше на плитѣ, то мы, на основаніи личнаго опыта и опыта понимающихъ дѣло поваровъ, говоримъ, что вышесказанное мнѣніе есть только предубѣжденіе, и что въ печи можно стряпать столь же вкусныя блюда, какъ и на плитѣ, лишь было бы охоты."

КУХОННАЯ ПОСУДА.

Переходимъ къ кухонной посудѣ. Кромѣ мѣдной посуды, необходимой для плиты,—кастрюль разной величины, плафоновъ, сотейниковъ,—необходимы еще деревянная, глиняная и стеклянная посуда.

Кастрюля для бульона.

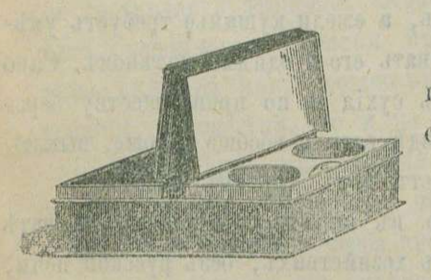
Посуда изъ дерева: пирожная доска изъ бѣлаго мягкаго дерева, гладко выстроганная.

Доска для разрубанія мяса и рубки зелени, говядины и проч.; дѣлается изъ бѣлаго твердаго дерева, наприм., березы.

Одна или двѣ деревянныя тарелки различной величины.

Мутовка.

Колотушка.



Скалка.

Нѣсколько ситъ и рѣшетъ, съ частою и рѣдкою тканью; хорошо имѣть одно сито съ проволочною и одно съ шелковою тканью.

Ящикъ съ отдѣленіями для пряностей.

Ящикъ для муки.

Солонка одна или двѣ.

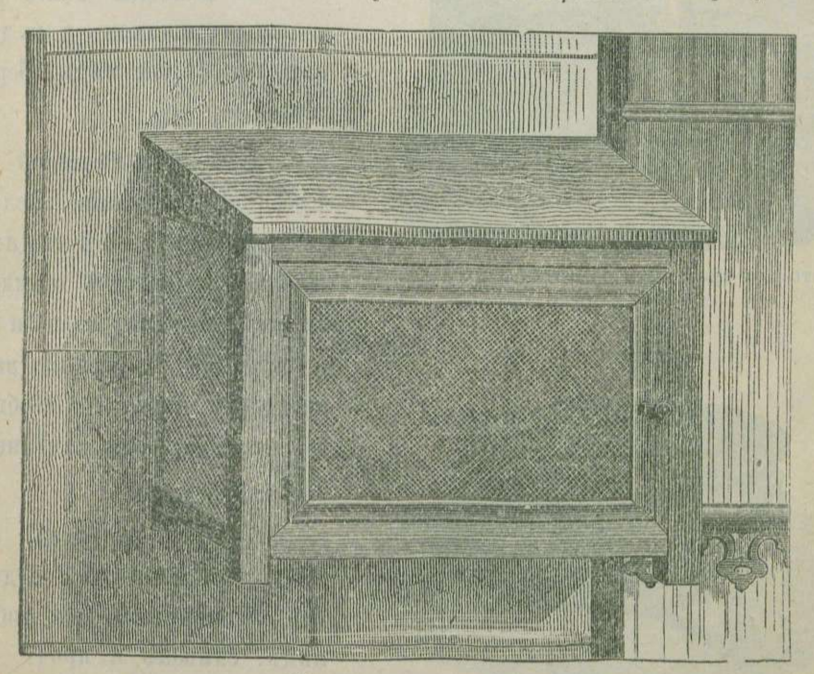
Ведро для воды. Однакожъ деревянное ведро непрочно, потому что всасываетъ воду и становится отъ того трухлявымъ, гнилымъ и придаетъ водѣ противный вкусъ. Точно такъ и всякое вещество, сохраняемое въ деревянной посудѣ, болѣе или менѣе принимаетъ вкусъ дерева или того предмета, который прежде хранился въ посудѣ. Прежде чѣмъ употреблять деревянную посуду, надобно хорошенько ее вымыть, а еще лучше выпарить крѣпкимъ щелокомъ, который растворяетъ содержащуюся въ деревѣ смолу. Ведра и вообще всю деревянную кухонную утварь слѣдуетъ почаще провѣтривать на открытомъ воздухѣ, чтобы она не заплѣсневѣла. Если же несмотря на то, явится запахъ и плѣсень, то надобно влить теплой водки или разбавленнаго уксуса, и оставить такъ до тѣхъ поръ, пока не исчезнетъ сказанный запахъ; потомъ вымыть посуду крѣпкимъ отваромъ дубовой коры или опилокъ и высушить на солнцѣ. Вообще полезно, хотя разъ въ недѣлю, вымыть посуду мелкимъ пескомъ, выполоскать чистою водою и высушить.

Миска для холодныхъ суповъ.

Корытце для мытья посуды, и другое корытце, въ которомъ рубятъ капусту и проч.

Два, три голичка или вѣничка, изъ которыхъ одинъ можетъ быть проволочный.

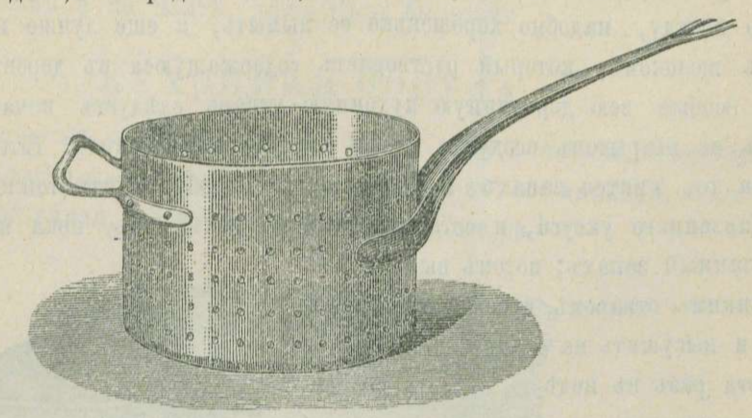
О глиняной и стеклянной посудѣ считаемъ излишнимъ распространяться, такъ какъ она всякому извѣстна. Прилагаемый рисунокъ изоб-


Шкафъ для провизіи.

ражаетъ глиняную миску для холодныхъ суповъ и для такъ-называемыхъ кальте-шале.

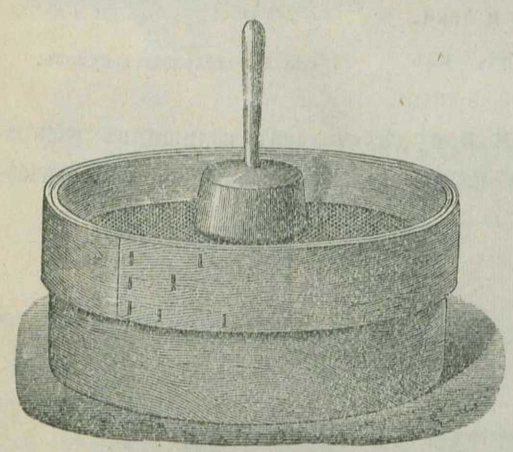
Далѣе, во всякой порядочной кухнѣ должны быть:

1. Шкафъ для провизіи, изображенный на приложенномъ рисункѣ. Какъ видите, это родъ ящика, бока котораго состоятъ изъ стеколъ или,



Дурхшлакъ, на который откидываются вареные раки, зелень, и проч.

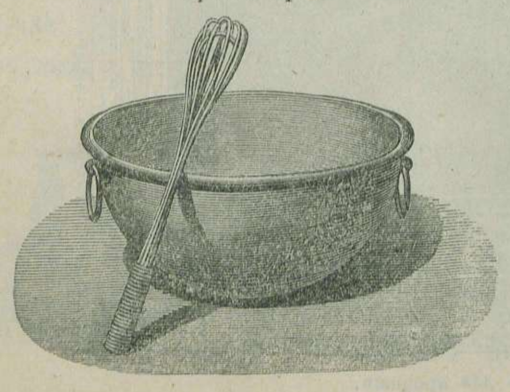
какъ представлено на рисункѣ, изъ рѣдкой проволочной ткани. Можно также дѣлать глухія деревянныя стѣнки, пробивать въ нихъ круглыя или четырехугольныя отверстія и затягивать послѣднія канвою.



Сито для протиранія вареннаго картофеля, гороха и проч.

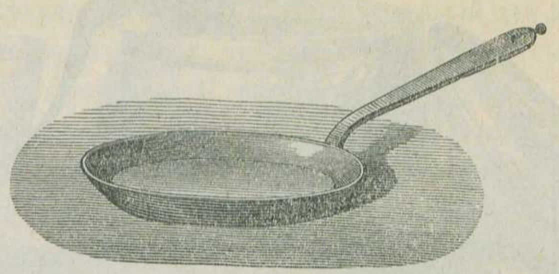
2. Большой столъ съ выдвижнымъ ящикомъ и съ дубовою или, покрайней мѣрѣ, березовою доской.

Изъ металлической посуды особеннаго вниманія заслуживаютъ слѣдующія двѣ вещи: дурхшлакъ, на который откидываются вареные раки, зелень и пр., — и сито для протиранія варенаго картофеля, гороха и вообще всего, что идетъ для такъ называемыхъ пюре.

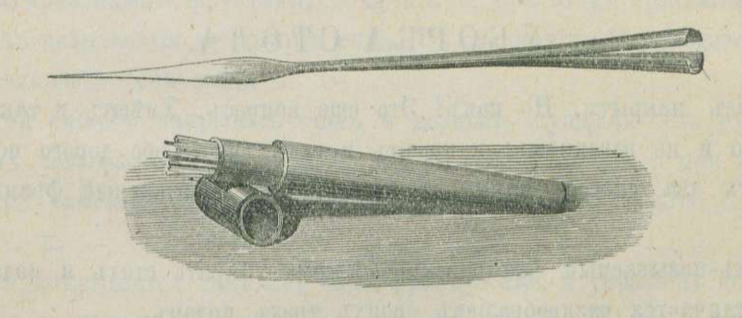


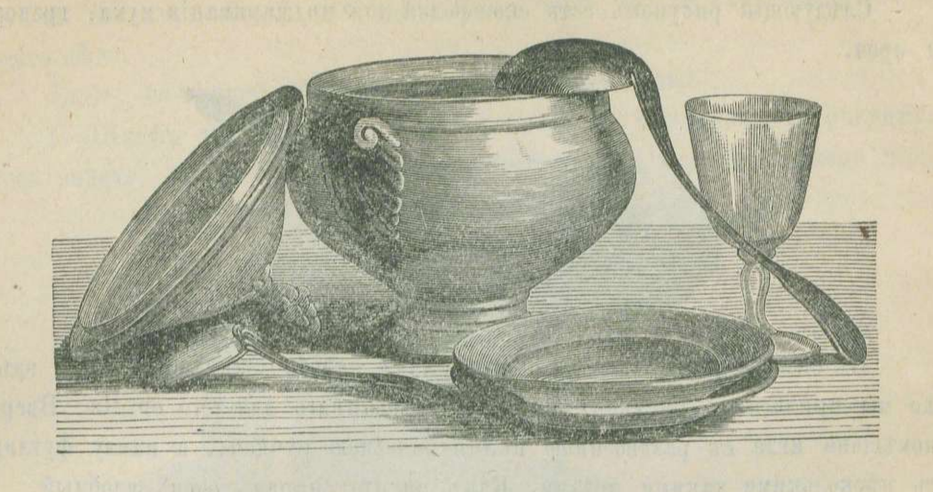
Третій рисунокъ изображаетъ металлическій сосудъ и такой же вѣнчикъ для взбиванія яицъ, сливокъ и проч.

Слѣдующій рисунокъ есть сковородка для поджариванія муки, гренокъ и проч.



Въ своемъ мѣстѣ сказано о томъ, какъ надобно шпиговать мясо, здѣсь же мы прилагаемъ рисунокъ усовершенствованнаго для того орудія. Вверху помѣщена игла съ раздвоенною цилиндрическою ручкой, а внизу футляръ съ нѣсколькими такими иглами. Какъ видите снарядъ очень удобный.





УБОРКА СТОЛА.

Столъ накрытъ. Но какъ? Это еще вопросъ. Умѣютъ и такъ накрывать, что и не взглянешь; накроютъ и такъ, что любо дорого посмотрѣть.

Есть два способа накрывать столъ: такъ называемый французскій и русскій.

Такъ-называемый французскій способъ убирать столъ и подавать кушанье отличается разнообразіемъ своихъ трехъ подачъ.

Столъ убирается многочисленными и богатыми украшеніями изъ хрусталя, фарфора и даже золоченой бронзы: все это блеститъ среди натуральныхъ цвѣтовъ, особенно, если столъ залитъ свѣтомъ, какъ это бываетъ большею частію, потому что званый обѣдъ обыкновенно начинается въ пять часовъ пополудни.

Средину стола украшаетъ корзина съ цвѣтами или плодами; эта корзина можетъ быть какъ простая, такъ и фарфоровая или изъ золоченой бронзы. Одновременно съ нею, при накрываніи стола, ставятся главныя блюда десерта.

Если столъ великъ, то, кромѣ висящей надъ нимъ лампы, онъ освѣщается 4-мя канделябрами.

Не далеко отъ этого стола накрывается маленькій столъ, на которомъ находятся чистыя тарелки, вилки, ножи и проч.

Французы дѣлятъ обѣдъ на три подачи. Первая состоитъ изъ горячихъ, соусовъ и такъ-называемыхъ hors d'oeuvre. Вторая подача состоитъ изъ жареныхъ, антроме, салатовъ. Третья изъ десерта.

Посрединѣ стола стоитъ корзина съ цвѣтами, по краю стола расположено 20 приборовъ. Послѣдніе состоятъ изъ слѣдующихъ предметовъ: мелкая тарелка съ ломтемъ хлѣба, накрытая салфеткой; справа серебряные ножъ, вилки и ложка; выше ихъ маленькая солонка; за тарелкой, ближе къ сре-

динѣ стола, кладется дессертная ложка. Если бы при дессертѣ понадобились ножи, то они подаются отдѣльно при самомъ дессертѣ. За дессертною ложкой ставятся: 1 стаканъ для воды, 1 стаканъ маленькій для вина, 2 рюмки, 1 бокалъ. Само собою разумѣется, что хрустальная посуда (стаканы, рюмки, бокалы) должны быть одинаковой грани.

Послѣ второй подачи снимаютъ ножи, вилки, ложки, солонки, соусникъ, оставляя всѣ стаканы, рюмки, бокалы, графины, съ водою, бутылки съ виномъ, и подаютъ дессертные приборы.

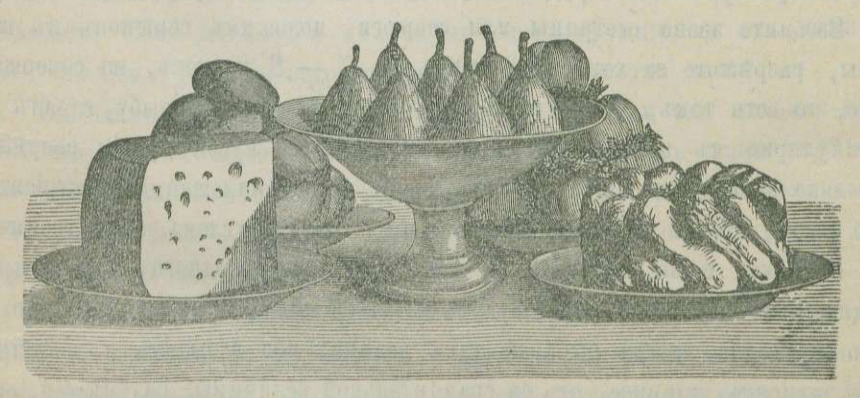
Жареное, сладкія блюда, также снимаются; ихъ мѣсто занимаютъ главныя или большія блюда дессерта. Прежде всего подаютъ разные сорты сыру, печеные каштаны, за ними варенье. Въ то же время предлагаютъ бордо и шампанское.

Затѣмъ переходятъ къ свѣжимъ плодамъ, компотамъ, сладкимъ пирожкамъ, глассированнымъ фруктамъ, конфектамъ; при этомъ предлагаются ликеры и такъ-называемыя дессертныя вина. По окончаніи обѣда подаютъ кофе; каждый наливаетъ себѣ самъ.

Другой способъ накрывать столъ и подавать кушанья есть русскій.

Предъ самымъ обѣдомъ подаютъ водку, крѣпкія вина, и при нихъ закуска: икра паюсная, маринованныя и соленыя сельди, радисъ, семга, балыкъ, и т. п.

Столъ накрывается такъ же, какъ французскій, и украшенъ корзинами съ цвѣтами и плодами; вокругъ разставлены сладкія блюда. Здѣсь нѣтъ подачъ, какъ во французскомъ столѣ, но каждое блюдо подается отдѣльно,



Дессертъ.

въ слѣдующемъ порядкѣ: горячее, такъ называемые hors d'oeuvre, холодное, соусы изъ рыбы, дворовой птицы, дичи, говядины; овощи и зелень; жареное и салатъ; сладкія блюда, желе, кремы, суфле, и, послѣ стола, дессертъ и кофе.

За завтракомъ столъ накрывается не такъ богато, какъ для обѣда. Приборы ставятся такъ же, какъ за обѣдомъ, но нѣтъ корзинъ съ цвѣтами или плодами и нѣтъ канделябръ. Всѣ кушанья, не болѣе 9 и не менѣе 3, ста-

вятся разомъ всѣ. Когда собесѣдники отвѣдають большихъ или главныхъ блюдъ, какъ-то: жареныхъ, соусовъ, тогда они снимаются, и предъ хозяйкою ставится подносъ съ кофе, чаемъ и сливками. Хозяйка разливаетъ сказанные напитки и подаетъ поочередно собесѣдникамъ.

РАЗРѢЗЫВАНІЕ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ.

Разрѣзывать рыбу, говядину, птицъ составляетъ также своего рода искусство.

На дурно, неправильно нарѣзанную рыбу, говядину, на плохо разбитую птицу (птицъ не разрѣзываютъ, а разбиваютъ, по поварскому выраженію, что довольно вѣрно)—непріятно смотрѣть; неправильно же нарѣзанный ростбифъ, бифстексъ и крупная рыба (осетрина, бѣлуга, севрюга) теряютъ даже много во вкусѣ. Это можетъ показаться страннымъ, но тѣмъ не менѣе это вѣрно. Дѣло въ томъ, что мясо, рыба, даже нѣкоторая овощь и зелень, какъ напримѣръ спаржа, имѣютъ слои, нити, волокна. Полѣно вдоль вы легко расколете, а поперекъ или, какъ говорятъ, въ *торцъ*—этого сдѣлать нельзя, по крайности трудно, надо долго рубить или пилить. На томъ же основаніи, ежели вы возьмете на зубы рыбу или мясо, разрѣзанныя вдоль, по слоямъ, а не поперекъ, то ихъ труднѣе будетъ жевать: они будутъ много жестче.

Возьмите звено осетрины или севрюги, положимъ вершковъ въ шесть длины, разрѣжьте ее хоть и въ торцъ на 7 — 8 кусковъ, но совершенно прямо, то есть такъ, чтобы ножъ, когда вы имъ рѣжете рыбу, стоялъ перпендикулярно къ звену; потомъ точно такой же кусокъ рыбы разрѣжьте, нѣсколько закосивши ломти, то-есть чтобы ножъ, наложенный остріемъ на звено рыбы, стоялъ внѣшней стороной подъ тупымъ угломъ, а внутренней—подъ острымъ, и вы получите тѣ же 7—8 ломтей, одного вѣсу съ предъидущими, но послѣдніе ломти будутъ казаться много болѣе первыхъ. Это особенно пригодно, когда рыба не такъ велика: ибо цѣнность и достоинство рыбы зависятъ, главное, отъ ея сравнительной величины, разумѣется, ежели двѣ рыбы одной и той же воды. Исключенія чрезвычайно рѣдки. Конечно, это маленькая, но совершенно извинительная гастрономическая хитрость. Взявъ закошенный ломоть осетрины или севрюги, каждый скажетъ или подумаетъ: „экой осетрище-то какой!“ положивъ же на тарелку ломоть, прямо отрѣзанный и нисколько въ сущности не меньшій, быть можетъ, отнесется и такъ: „а еще звалъ на рыбу: ну что это за осетрина!“ Такъ рѣжутъ осетрину, севрюгу, шипа; бѣлугу же, какъ рыбу очень большихъ размѣровъ, слѣдуетъ

рѣзать прямо, но конечно все-таки въ *торцъ*. То же можно сказать о бѣломъ или пеклеванномъ хлѣбѣ.

Ломти рыбы должны быть уложены на блюдо въ томъ же порядкѣ, какъ они были срѣзаны, но не горой, а какъ бы на блюдѣ лежало звено; только одинъ ломоть съ другаго долженъ быть немного спущенъ, чтобы удобно ихъ было брать. Первый отрѣзокъ отъ звена класть на блюдо не слѣдуетъ, ибо онъ будетъ имѣть форму не ломтя, а треугольника; если же его необходимо положить, то положите. Рыба должна быть обращена кожей внизъ (для заливнаго кладутъ обратно).

Судака, леща, щуку, карпію, стерлядь, форель, лососину, бѣлую-рыбицу, нельму, семгу, харьюза, максуна подаютъ обыкновенно цѣльными, не разрѣзываютъ ихъ, а по мягкости и нѣжности мяса отламываютъ кусками. Но какъ лососина, семга и бѣлая-рыбица—рыбы довольно крупныя, то можно сварить достаточное лишь для обѣда звено, а еще лучше поступить слѣдующимъ образомъ: разрѣзать сырой кусокъ рыбы вдоль, по позвонку, притомъ такъ, чтобъ при одной половинкѣ позвонокъ остался, а другая, *мякотная* часть, была бы безъ него. Разрѣзавъ звено такимъ образомъ, рѣжьте каждую половину на куски поперекъ и тогда уже варите ихъ, или жарьте. Въ послѣднемъ случаѣ, то есть, при жареньи, кожа съ шелухой должны быть сняты съ сырой рыбы предварительно; съ вареной рыбы кожа снимается послѣ, когда рыба уже готова.

О болѣе мелкой рыбѣ, каковы: окуни, караси, мелкая форель, свѣжія сельди, навага, корюшка, и т. д.—говорить много нечего: они подаются цѣльными. Если же караси или окуни очень крупны, то ихъ можно разсѣчь сильнымъ ударомъ остраго ножа на двѣ, на три части.

Замѣтимъ, что для крупной рыбы, подается ли она цѣльная или нарѣзанная ломтями, надо имѣть особое длинное блюдо, такъ-называемый *лотокъ;* для варенія же собственно крупной рыбы необходимъ рыбный котелокъ, мѣдный, или желѣзный, луженый. Послѣдніе не-дороги, но очень удобны, чисты и даже достаточно прочны.

Ежели рыба подается холодною (мы говоримъ о крупной рыбѣ), то очень прилично обложить ее ланшпигомъ, оливками, каперсами, пожалуй раковыми очищенными шейками, или цѣльными вареными и остуженными раками; лучшая же форма для ланшпига, на нашъ взглядъ, слѣдующая: возьмите его достаточный кусокъ, смотря по количеству рыбы и по величинѣ блюда, положите на доску и мелко изрубите; а потомъ берите его ложкой и кладите на блюдо кругомъ рыбы и тонкимъ слоемъ на самую рыбу. Изрубленный такъ ланшпигъ, особенно когда онъ прозраченъ и свѣтло-золотистаго цвѣта, принимаетъ видъ кристаловъ, что очень красиво.

Разбивка птицы тоже важное дѣло. Непосвященные въ таинства кули-

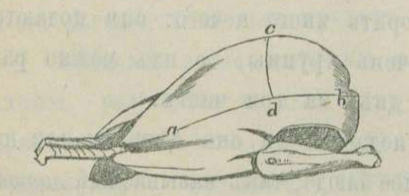
нарнаго искусства, обыкновенно разрѣзывая птицу, и притомъ иногда такъ, что невольно можетъ придти на мысль вопросъ: кошки или собаки ее растерзали?—въ большей части случаевъ стараются срѣзать одно мясо, а кости оставить на кухнѣ, отчего куски выходятъ очень малы и не-красивы.

Вотъ общія правила для подачи и разбивки птицъ:

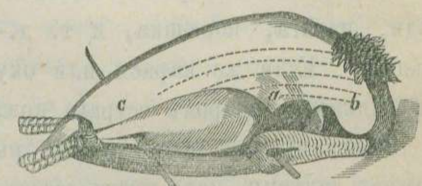
а) мелкую птицу, каковы: бекасъ, дупель, гаршнепъ, перепелъ, небольшой цыпленокъ, такой же тетеревенокъ, дроздъ, малодая куропатка и молодой рябчикъ, подаютъ цѣликомъ.

б) стараго рябчика, сѣрую куропатку, средняго цыпленка и тетеревенка, вальдшнепа разбиваютъ вдоль, по хребту и груди, на двѣ равныя части. При обиліи блюдъ, рябчика, куропатку и большаго цыпленка, а также тетеревенка можно разбить и на три части, тоже вдоль по хребту и груди.

в) болѣе крупную птицу, каковы: каплунъ, фазанъ, обыкновенный тетеревъ, утка, курица, молодая небольшая индѣйка разбиваются на восемь частей, слѣдующимъ образомъ: отымаются по суставамъ отъ корпуса два крыла съ частью груднаго мяса и двѣ ноги; послѣ этого корпусъ раздѣляется на двѣ части — грудь и спину (по линіи a b), изъ которыхъ каждая разсѣкается поперекъ, ударомъ ножа — грудь на двѣ части (по линіи c d) и спина — на двѣ же. Грудь средней индѣйки можно разбить и на три, на четыре куска, а равно и спину.



Жареный каплунъ.



Жареный тетеревъ, съ трюфелями.

Съ самой крупной птицей поступаютъ точно такъ же; но каждую ногу разсѣкаютъ на двѣ части, а равно и крылья разрѣзываютъ на два куска, грудь разбиваютъ на четыре, спину—на столько же. Дрофу и очень большую индѣйку можно разбить на 15—20 кусковъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ каждое крыло приходится разрѣзывать на три части, ногу тоже, грудь частей на пять; отъ груди можно отрѣзать съ боковъ куска по два; спину тоже надо разбить кусковъ на пять.

Разбитую на части крупную птицу на блюдо укладываютъ такъ: сначала кладутъ спину, обращая внутренней стороной къ блюду, на спину—грудь, къ груди приставляютъ крылья къ тому именно мѣсту, отъ котораго они отрѣзаны, а къ концу груди, то-есть, къ низу ея—ноги. Уложенная такимъ образомъ птица представляется какъ бы цѣльною.

Зайца разбиваютъ слѣдующимъ образомъ: сначала отсѣкаютъ обѣ ноги и каждую разбиваютъ на двѣ части. Хребетъ разбиваютъ поперекъ на четыре куска. Укладываютъ на блюдо зайца въ томъ же порядкѣ, какъ бы онъ и не былъ разсѣченъ.

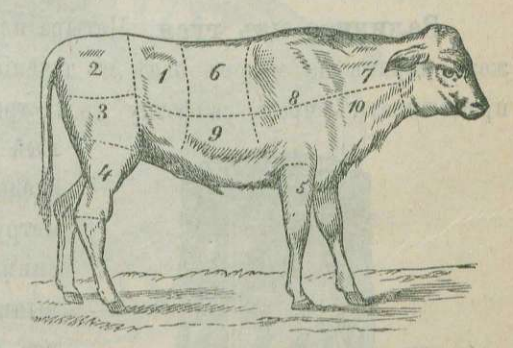
Телятину, баранину, бужанину слѣдуетъ рѣзать такъ, чтобъ остріе ножа стояло перпендикулярно къ главной кости, то-есть, рѣзать мясо непремѣнно въ торцъ, а не по слоямъ его.

Съ ростбифомъ поступайте слѣдующимъ порядкомъ: сперва срѣжьте съ кости жирную (внутреннюю) часть его; потомъ изрѣжьте эту часть ростбифа на ломти, разумѣется, поперекъ. Другую сторону — исподъ или затылокъ рѣжьте на ломти такъ, чтобъ ножъ былъ параллеленъ позвонку ростбифа и притомъ нѣсколько закашивайте ломти.

Ростбифъ, какъ внутреннюю его сторону — бифстексъ, такъ равно и наружную—затылокъ или исподъ филея, должно укладывать на одну уже верхнюю сторону кости, какъ бы кусокъ ни былъ разрѣзанъ, то-есть, класть ломти въ томъ же порядкѣ, но въ перемежку: ломоть бифстекса, ломоть затылка, ломоть бифстекса, ломоть затылка, и т. д.

Въ заключеніе не лишнимъ считаемъ посовѣтовать сначала поучиться разрѣзыванію рыбъ и мяса, а также и разбивкѣ птицы у солиднаго повара, то-есть, посмотрѣть на эти операціи разокъ-другой, не болѣе: это не трудно.

Котлеты можно укладывать двумя манерами. Ежели обѣдающихъ много, то кладите котлеты на круглое блюдо, около края кругомъ, притомъ одну на другую и немного наискось; а въ середину помѣщайте принадлежности — картофель, фасоль, горошекъ, грибы, шпинатъ... Ежели ѣдоковъ мало, то кладите котлеты на продолговатое блюдо, на середину его, тоже немного наискось и чтобъ опять одна захватывала другую, а принадлежности — по бокамъ.

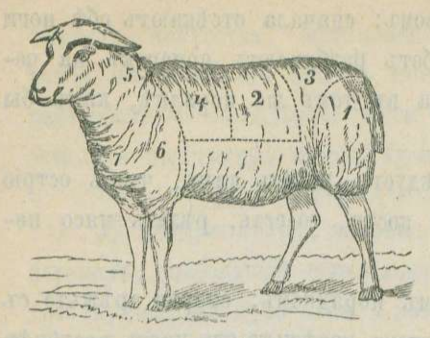


Части телятины: 1. Почечная часть.—2. Огузокъ къ хвосту —3. Мякотная часть задней ноги.—4. Лодыжка. — 5. Нога, а надъ нею передняя лопатка. – 6. Ростбифъ.—7 и 10 Шея.—8. Котлетная часть.—9. Грудинка.

Бифстексъ подается точно такъ же.

Намъ остается еще сказать нѣсколько словъ о томъ, какая часть говядины употребляется преимущественно для извѣстнаго блюда. Затѣмъ упомянемъ о такъ-называемыхъ уборныхъ блюдахъ и, для большей ясности, приложимъ рисунки.

Для бульона идетъ: огузокъ (середина), щупъ, ссѣкъ, кастрецъ.



Части баранины: 1. Задняя нога.—2, 3, 4. Хребетъ, изъ котораго вырѣзается ростбифъ.—5. Шея.—6. Передняя лопатка.—7. Грудинка.

Для щей, похлѣбокъ, борща: край, огузокъ къ хвосту, грудина (кто охотникъ до жиру), покромка отъ филея.

Для жаркого: филей и край.

Для разварной говядины: кострецъ, затылокъ отъ филея, огузокъ къ хвосту.

Для духовой — тѣ же части, что и для разварной.

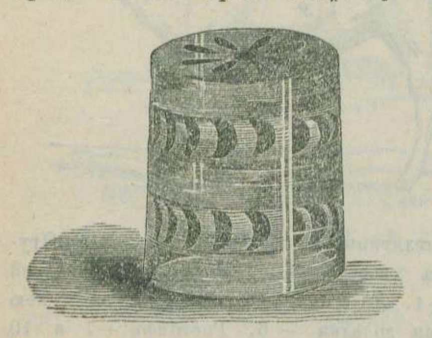
Для битковъ и котлетъ рубленыхъ, къ которымъ, — между нами — я питаю антипатію, можно употреблять всѣ части говядины, выключая очень жирныхъ и жилистыхъ.

Для отбивныхъ говяжьихъ котлетъ: край.

УБОРНЫЯ БЛЮДА.

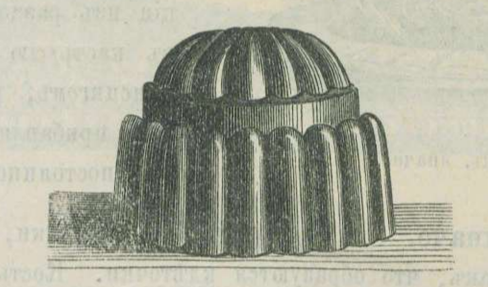
Переходимъ къ уборнымъ блюдамъ.

Заливное изъ гуся. Четыре или шесть разрубленыхъ телячьихъ ножекъ варятъ на маломъ огнѣ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ, снимая пѣну; процѣживаютъ чрезъ салфетку въ кастрюлю, въ которой лежитъ заправленный гусь. Кладутъ немного соли, нѣсколько зеренъ перцу, пучекъ зеленой петрушки, стаканъ уксусу, и варятъ, снимая пѣну. Когда гусь поспѣетъ, его вынимаютъ, даютъ остынуть и нарѣзываютъ кусками. Бульонъ пробуютъ, и если онъ довольно крѣпокъ и вкусенъ, оттягиваютъ бѣлкомъ. Наливаютъ часть бульона въ форму, застуживаютъ, потомъ кладутъ кусочки гуся въ перемежку съ ломтиками лимона, разумѣется очищеннаго отъ кожи и зеренъ; наливаютъ еще немного бульона стараясь не сдвинуть вышесказанныхъ ломтей; опять застуживаютъ, кладутъ еще рядъ гуся и лимона, къ которымъ можно прибавить нарѣзанную ломтиками вареную морковь, вливаютъ остальной бульонъ и застуживаютъ. Чтобы слои галантира были ровны, надобно предварительно раздѣлить бульонъ на столько частей, сколько предполагается имѣть слоевъ.



Заливное изъ гуся.

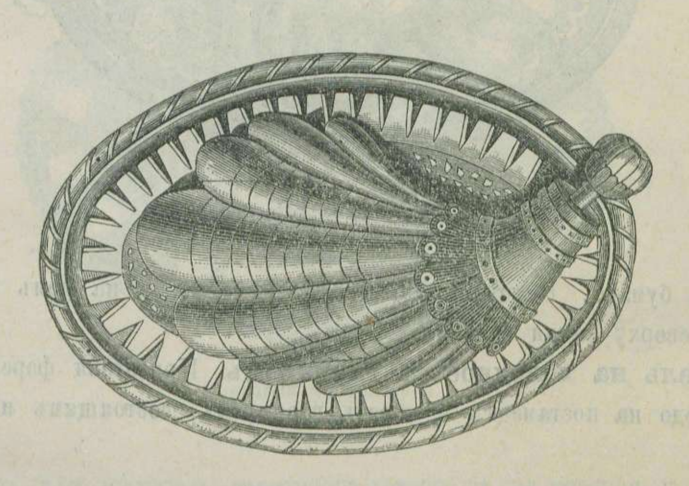
Галантиръ. О приготовленіи его сказано въ своемъ мѣстѣ; здѣсь же представленъ онъ въ томъ видѣ, какой имѣетъ, когда его вынутъ изъ формы.



Галантиръ.

Уборный языкъ. Приготовленный языкъ выкладываютъ на блюдо; верхнюю его часть, т.-е., толстую, убираютъ бумажкой и, если угодно, нѣсколькими цвѣтами. Вокругъ блюда кладутъ гарниръ изъ вареныхъ овощей.

Окорокъ. Эти оба рисунка представляютъ два различно убранные окорока, одинъ попроще, другой понаряднѣе. Второй приготовляется такъ: на-



Окорокъ ветчины.

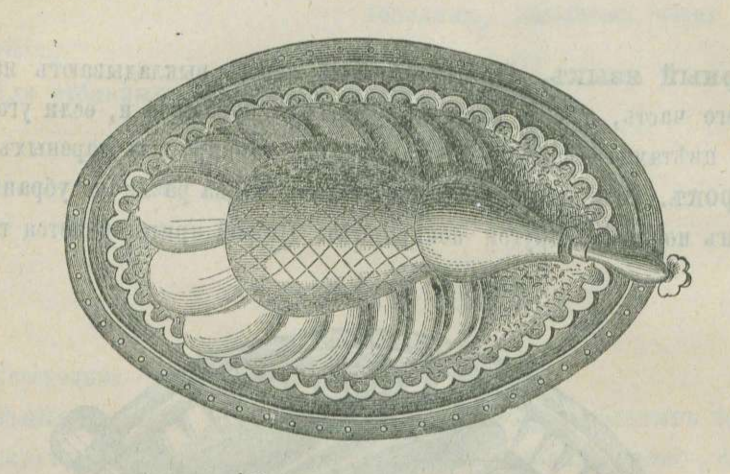
лить на блюдо немного распущеннаго ланспига и застудить. Нарѣзать приготовленный окорокъ ломтиками, положить каждый на свое мѣсто, чтобы окорокъ не потерялъ формы. Затѣмъ уложить его на приготовленное съ ланспигомъ блюдо, убрать кругомъ рубленымъ ланспигомъ и надѣть на косточку кокарду.

Уборный языкъ.

Окорокъ, иначе.

Майонезъ съ равиготомъ. Взбить вѣнчикомъ майонезъ, прибавить 2 ложки эссенціи изъ разной зелени, положить въ кастрюлю съ распущеннымъ ланспигомъ, размѣшать, а потомъ прибавлять майонезъ по ложкѣ, постоянно мѣшая.

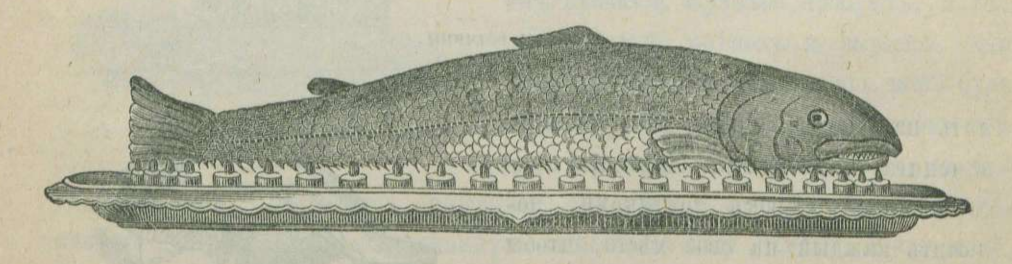
Окорокъ, иначе. На ней сдѣланы насѣчки, которыя пересѣкаются взаимно, такъ, что образуются клѣточки. Кость завернута въ ко-



Телятина на холодное.

карду изъ бумаги. Внизу, на блюдѣ, хрустадъ, а на немъ котлеты для гарнира; сверху самая телятина.

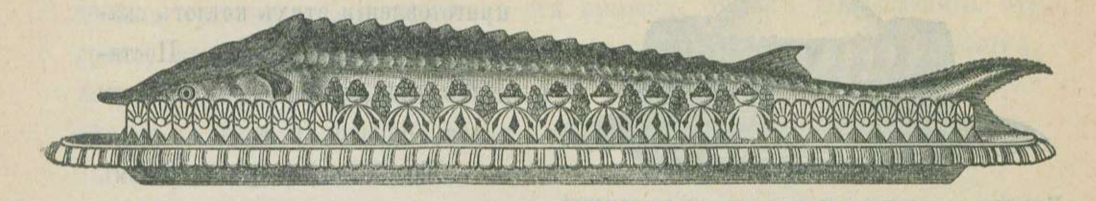
Форель на холодное съ гарниромъ. Приготовя форель, уложить ее на блюдо на постаментъ и убрать гарниромъ, состоящимъ изъ раковыхъ



Форель на холодное съ гарниромъ.

шеекъ, шампиньоновъ, нарѣзанныхъ ломтиками, налимьихъ печенокъ и свареной рыбной кнели.

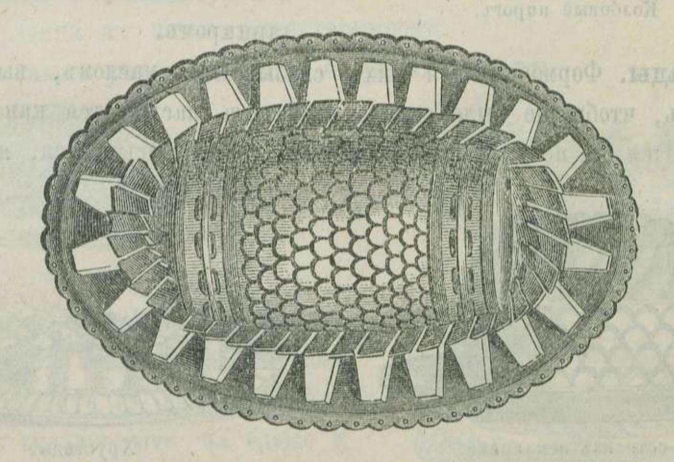
Стерлядь съ гарниромъ. Внизу хрустадъ съ выдолбленною средин-



Стерлядь съ гарниромъ.

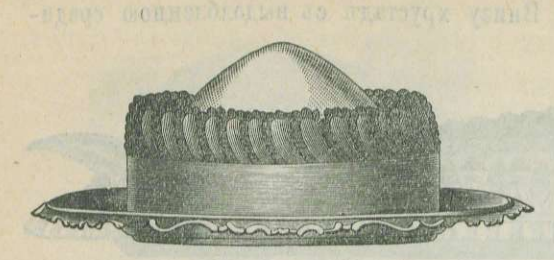
ной; кругомъ гарниръ изъ овощей, зелени, и т. п.; сверху разварная стерлядь.

Осетрина на холодное. По срединѣ блюда лежитъ на постаментѣ звено осетрины. Кругомъ гарниръ, приготовленный слѣдующимъ образомъ:

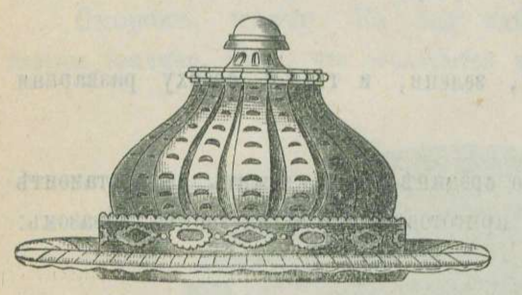


Осетрина на холодное.

Наточить или вырѣзать гарнирною ложкою бѣлые коренья, т. е., сельдерей и петрушку, обланжирить каждое особо и, сваривъ въ бульонѣ до мягкости, сложить вмѣстѣ и поставить на паръ. Очистить и изрѣзать выемкою соотвѣтственное количество соленыхъ огурцовъ, обланжирить въ водѣ, сварить въ бульонѣ и выложить къ кореньямъ. Взять шампиньоновъ, свареннаго мелкаго лука, грибовъ, раковыхъ шеекъ, оливокъ, корнишоновъ, положить въ гарниръ и залить соусомъ; между тѣмъ очистить ровныхъ огурцовъ 6 штукъ, разрѣзать пополамъ, вынуть средину и обланжирить въ водѣ, потомъ нафаршировать кнелью изъ рыбы, убрать сверху трюфелемъ, или раковыми шейками, сложить въ сотейникъ, залить бульономъ и сварить до мягкости.


Котлеты пожарскія изъ цыплятъ, на постаментѣ.

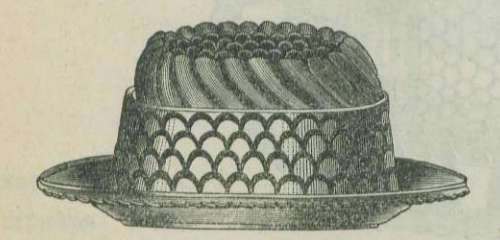
Котлеты пожарскіе изъ цыплятъ, на постаментѣ. О приготовленіи этихъ котлетъ сказано въ своемъ мѣстѣ. Постаментъ приготовляется изъ бѣлаго хлѣба, бріоши, и т. д.

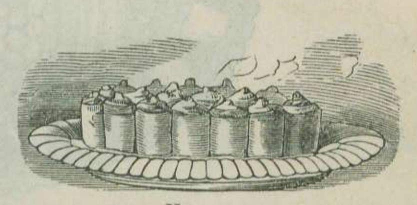

Колбовый пирогъ.

Колбовый пирогъ. О немъ также говорится въ своемъ мѣстѣ. Кокарда и украшенія дѣлаются изъ тѣста.

Филе-соте изъ цыплятъ. Приготовленные филеи укладываются на постаментъ въ перекладку съ гренками, обливаются сверху соусомъ, средина же наполняется избраннымъ пюре или гарниромъ.

Хрустады. Формочки для нихъ смазываются масломъ, выстилаются тѣстомъ, такъ, чтобы не было складокъ; затѣмъ насыпается какого-нибудь зерна и ставятся въ печь. Когда поспѣютъ, зерно высыпается, а хрустады

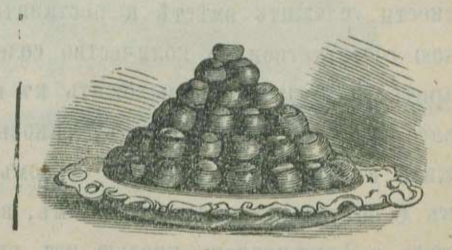

Филе-соте изъ земляники.


Хрустады.

наполняются приготовленнымъ фаршемъ, заливаются бешамелью и закрываются приготовленными крышками изъ тѣста.

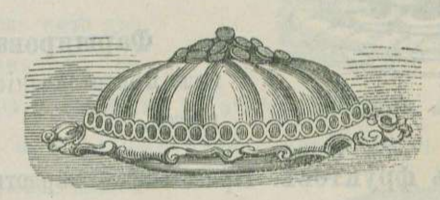
Пастеты маленькіе. Приготовляется постаментъ; когда онъ поспѣетъ, его смазываютъ горячимъ раковымъ масломъ, и укладываютъ въ видѣ вѣн-

Пастеты маленькіе.


Пирожки изъ булочекъ.

чика приготовленные пастеты такъ, чтобы одинъ пастетъ захватывалъ край другаго; въ срединѣ втыкается пучекъ зеленой петрушки.

Пирожки изъ булочекъ. Взять обыкновенныхъ сдобныхъ булочекъ, обрѣзать осторожно корочку, срѣзать нижнюю часть въ видѣ крышки, выдолбить средину и опустить какъ эти крышки, такъ и выдолбленныя булочки, въ горячій фритюръ. Когда поспѣютъ, вынуть, осушить на салфеткѣ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ и закрыть крышками, смазавъ края яйцомъ.



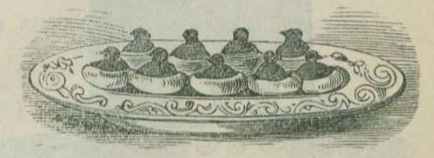
Филеи фазана съ трюфелями.

Филеи фазана съ трюфелями. Приготовленные филеи укладываются на блюдо, въ видѣ горки, и убираются сверху трюфелемъ.

Бараньи котлеты укладываются на блюдо, какъ представлено на рисункѣ, средина же наполняется гарниромъ.

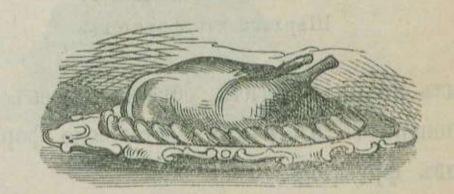
Точно также укладываются и **бараньи языки.**

Бараньи языки.



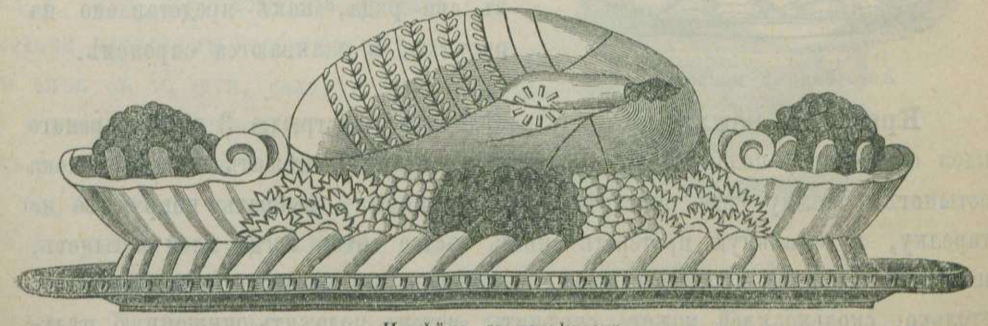
Жаворонки.

Жаворонки. Изжаривъ жаворонковъ кладутъ каждаго на приготовленный постаментъ въ видѣ раковинки; потомъ складываютъ на блюдо и подливаютъ соку.



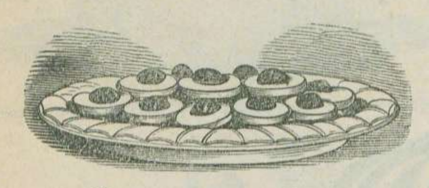
Жареный гусь.

Жареный гусь. Укладывается на блюдо и убирается кругомъ крутонами, котлетами, или другимъ избраннымъ гарниромъ.



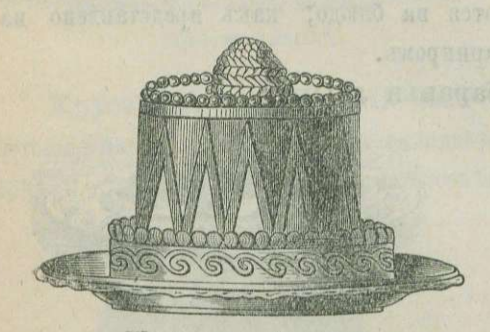
Индѣйка съ трюфелемъ.

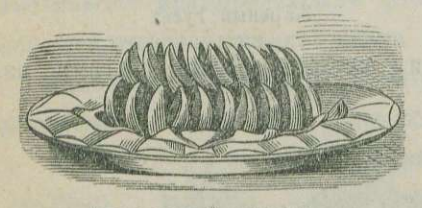
Индѣйка съ трюфелемъ. На блюдѣ хрустадъ съ вазами (послѣднie испечены изъ брioшнаго тѣста и потомъ уже вырѣзаны; прикрѣпляются къ хрустаду шпильками). Въ этихъ вазахъ наложенъ трюфель au naturel; посрединѣ индѣйка съ насѣчками и зеленью; по краямъ артишоки или овощи. Если нѣтъ вазъ, то трюфель кладется по краямъ, и тогда не нужно овощей и винограда.


Фаршированныя яйца.

Фаршированныя яйца. Объ ихъ приготовленiи сказано въ своемъ мѣстѣ.

Шарлотъ изъ фруктовъ. Приготовить шарлотную форму; нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба, безъ корки, гренки различной величины, обмакивать каждый гренокъ въ растопленное масло и укладывать красивыми узорами низъ шарлотной формы маленькими гренками такъ, чтобы не было ни малѣйшей скважины; когда низъ будетъ готовъ, то обмакивать въ масло продолговатые гренки и обложить оными кругомъ бока. Приготовить фрукты для шарлота. За 15 минутъ до отпуска размѣшать ихъ съ мармеладомъ изъ фруктовъ и наложить форму полно, покрыть сверху обрѣзками отъ хлѣба и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, вынуть изъ печки очистить, обвести ножекъ кругомъ края формы, покрыть блюдомъ, повернуть на рукахъ осторожно формою вверхъ, снять ее и подлить сиропъ изъ фруктовъ.

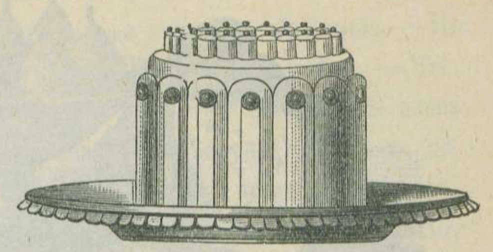

Шарлотъ изъ фруктовъ.


Апельсинный компотъ.

Апельсинный компотъ. Приготовленные апельсины, сваренные и разрѣзанные начетверо, укладываются въ два ряда, какъ представлено на рисункѣ, и заливаются сиропомъ.

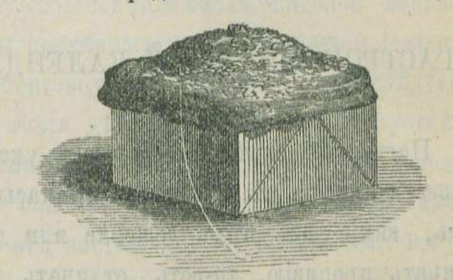
Кремъ съ земляникою. Процѣдить въ кастрюлю 3 лота свареннаго клея осетроваго, положить $^3/_4$ ф. мелкаго сахару и мѣшать на льду, пока остынетъ. Между тѣмъ очистить 1 ф. земляники, выбрать покрупнѣе на тарелку, а остальную протереть сквозь частое сито; когда клей остынетъ, положить въ оное протертое пюре, размѣшать, положить взбитыхъ сливокъ столько, сколько клей можетъ скрѣпить, потомъ положить очищенную цѣль-

ную землянику, размѣшать, выложить въ форму и застудить на льду. Предъ отпускомъ выложить кремъ изъ формы на блюдо съ салфеткою, а кругомъ обложить корзинками изъ апельсиновъ съ фруктами.



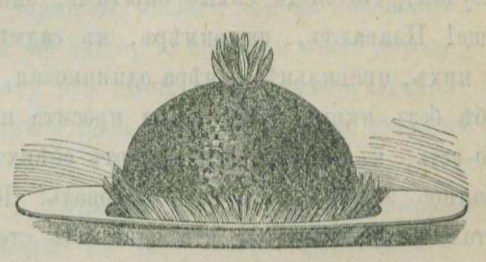
Кремъ изъ земляники.

Взбитыя сливки съ мусомъ изъ земляники или малины. Протираютъ сквозь сито два фунта земляники, смѣшиваютъ съ фунтомъ толченаго сахара. За часъ до этого взбиваютъ бутылку сливокъ; пѣну снимаютъ ложкой, а остальныя сливки продолжаютъ взбивать. Предъ подачею, осторожно перемѣшиваютъ такія сливки съ протертою и также взбитою земляникой или малиной, складываютъ въ четырех-угольный фарфоровый сосудъ и тотчасъ подаютъ.



Взбитыя сливки съ мусомъ изъ земляники или малины.

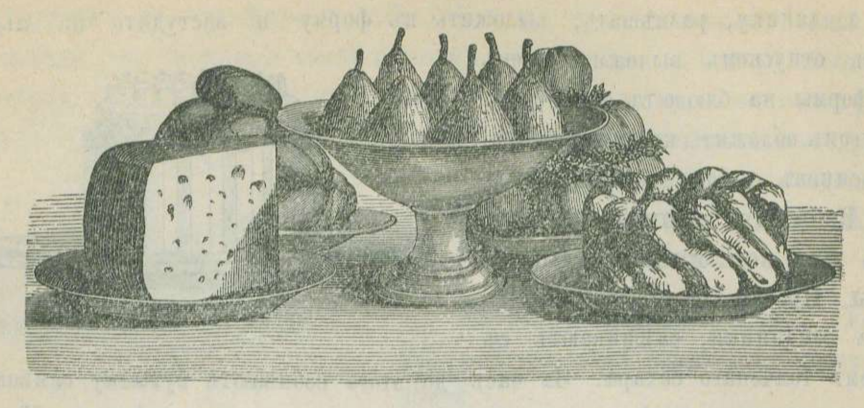
Пломъ-пуддингъ. Приготовя пломъ-пуддингъ, кладутъ его на блюдо, выдалбливаютъ вверху небольшое углубленіе, наливаютъ туда рому и зажигаютъ послѣдній. На блюдо также наливаютъ ромъ и, зажегши его, тотчасъ подаютъ.



Пломъ пуддингъ.

Попугайный тортъ. Срѣзать корку съ 3—4 бѣлыхъ хлѣбовъ, изрѣзать мякишъ въ ломтики, облить 5—6 яйцами, смѣшанными со стаканомъ сливокъ, и оставить такъ на четверть часа. Потомъ поджарить ихъ въ маслѣ, осушить на салфеткѣ и укладывать слоями въ смазанную масломъ форму, пересыпая каждый рядъ коринкою. За полчаса до подачи, вскипятить полбутылки краснаго вина съ $^1/_2$ фун. сахару, корицею и гвоздикою, процѣдить и горячимъ вылить на уложенные ломти хлѣба; закрыть форму крышкой и поставить въ умѣренно-горячую печку, чтобы вино впиталось, а ломти составили одно цѣлое. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо; отдѣльно подать красное вино, вскипяченное съ корицею, лимонною коркой и достаточнымъ количествомъ сахару.

Попугайный тортъ.



Дессертъ.

ГАСТРОНОМИЧЕСКІЙ КАЛЕНДАРЬ И ВЫБОРЪ ПРОВИЗІИ.

Настоящія замѣтки содержатъ указанія, если неисключительно, то преимущественно на тѣ съѣстные припасы, которыми извѣстный мѣсяцъ обилуетъ, какіе изъ нихъ дешевле или лучше. Научить въ книгѣ искусству выбирать провизію, то-есть, отличать хорошую отъ плохой—очень трудно; для этого необходима практика, наглядность, привычка и чутье. Бываютъ случаи, что люди самые опытные, знатоки этого дѣла ошибаются, да какъ еще! Плаваютъ, напримѣръ, въ садкѣ или *окоренкѣ* двѣ стерляди; ростъ у нихъ, правильнѣе—мѣра одинаковая, обѣ толстыя, брюшко у обѣихъ желтое, обѣ безъ икры, *яловыя.* Вы просите подрезать рыбъ снизу, къ *наростику*, то-есть, къ хвосту. Подрѣзаютъ обѣихъ, и обѣ какъ желтокъ, жиръ—червонное золото. Чего еще требовать? Какъ еще пробовать? Между тѣмъ за столомъ оказывается, что одна изъ стерлядей вкусомъ удивительная, нѣжная, залита жиромъ, таетъ во рту, другая—такъ себѣ, грубая, дрябла, темновата, да и жиру на ней оказывается мало, весь онъ остался въ водѣ или разсолѣ, въ которыхъ варили стерлядь, и потемнѣла-то она во время варки. Отчего?—Оттого, что стерлядь эта *другой воды*; первая изъ Оки, вторая—Волжская.

Зоветъ насъ какъ-то одинъ пріятель и большой гастрономъ къ себѣ на завтракъ, и именно, на карасей. Такихъ, говоритъ, пріобрѣлъ, что вы никогда и не видывали. И дѣйствительно, не караси, какія-то чудовища, въ родѣ лещей, на тарелку не укладываются, хоть блюдо подъ каждаго давай. Принялись, попробовали—мерзость страшная, въ ротъ взять нельзя—чистая тина: *воды* дурной.

Заходитъ къ намъ однажды передъ масляницей мужичокъ съ мѣшечкомъ, въ которомъ находились двѣ небольшія кадочки, и предлагаетъ купить сливочнаго маслица. Мужичокъ такой благообразный румянецъ на щекахъ

и весь сѣденькой; кадочки новенькія, масло покрыто чистенькими тряпочками. Признаться, масло-то и не требовалось, да корысть соблазнила.—По чемъ, спрашиваемъ, за фунтъ?—Двадцать пять копѣекъ, родимая.—Что, думаемъ, за чудо такое; въ Охотномъ 35 и 40, а онъ съ перваго слова проситъ 25.—Да хорошо ли масло-то, старина?—Попробуйте, матушка, попробуйте. Попробовали—прелесть! Не съ каменьями ли, подумали мы (случалось и это) и велѣли свѣшать, а послѣ разрѣзали масло на куски. Но, къ удивленію нашему, каменьевъ не оказалось и масло было въ серединѣ и со всѣхъ краевъ одинаковаго достоинства. Пришла масляница. Ну-ка, говоримъ, распустите дешеваго-то масла къ блинамъ. Наложили полную глубокую тарелку; но когда оно разстаяло, то собственнаго масла оказалось меньше половины, а внизу его—вода. Когда мы полюбопытствовали узнать о секретѣ и обратились съ вопросомъ къ одному торговцу, то онъ далъ намъ слѣдующее объясненіе. Это они обдѣлываютъ такія дѣла вотъ какъ-съ: распустятъ слегка, до густоты сметаны, хорошаго сливочнаго масла, вынесутъ на холодъ и сбиваютъ его съ водой, подливая ее понемногу, исподоволь. Когда такое масло остынетъ, вы и не отличите его отъ настоящаго-то, только если взять въ ротъ, больно ужь оно скоро таетъ, распускается. Вотъ и вся штука.

Когда подсолнечное масло, доведенное теперь до 10 р. за пудъ, продавалось 4 р. 80 коп., то нѣкоторые торговцы мѣшали его съ коровьимъ, такъ какъ послѣднее всегда было, если не вдвое, то все-таки много дороже; теперь нѣтъ выгоды этого дѣлать, потому что цѣны обоихъ маслъ сравнялись. Съ виду и на вкусъ узнать подмѣсь было довольно трудно, особенно на рынкѣ, на холоду.

Много есть подобныхъ обмановъ и хитростей, указывать на которые мы будемъ въ своемъ мѣстѣ и своевременно въ настоящихъ замѣткахъ.

Сказать о времени появленія нѣкоторыхъ продуктовъ, собственно указать, когда тотъ или другой продуктъ бываетъ лучше или дешевле, или и дешевле и лучше — много легче, нежели научить выбирать провизію. Мы должны сдѣлать оговорку, что будемъ говорить о времени появленія продуктовъ собственно въ Москвѣ; ибо, говоритъ пословица, „что ни городъ, то норовъ, что ни деревня, то обычай“. Замѣтимъ еще и то, что пріобрѣтеніе продуктовъ зависитъ большею частью отъ средствъ потребителя, а также и отъ его сдержанности или тороватости. Случается, впрочемъ, иногда, что человѣкъ съ огромными средствами и очень тороватый не можетъ въ данную минуту имѣть желаемое, что зависитъ большею частью отъ географическаго положенія страны, количества и качества потребностей. Недалеко ходить: у насъ въ Москвѣ, въ такъ-называемомъ Замоскварѣчьѣ, трудно отыскать *погребокъ*, гдѣ бы можно было купить самую обыкновенную зелень и овощь, каковы: салатъ, шпинатъ, спаржу и т. п. Причина такому явленію та, что За-

москварѣчье заселено по преимуществу, даже почти исключительно купечествомъ, которое не очень охоче до салатовъ, шпинатовъ и тому подобныхъ злаковъ, которые, по мнѣнію и понятію этихъ гастрономовъ, могутъ служить лишь хорошею пищею для рогатаго скота, но отнюдь не для человѣка. Конечно, мы говоримъ вообще; есть и исключенія, но все-таки ихъ очень немного.

Здѣсь кстати сдѣлать нѣсколько замѣчаній, именно: не все то хорошо, что дорого, и обратно: не все дешевое хорошо. Такъ напримѣръ, ранніе: виноградъ, многіе фрукты, ягоды дороги, но не хороши—кислы, безвкусны; но ранняя тепличная зелень—дорогой продуктъ—вообще нѣжнѣе, ароматнѣе и, слѣдовательно, вкуснѣе воздушной. Самая посредственная живая рыба для ухи лучше первокласной, но мороженой или тѣмъ паче сонной. Парное мясо втораго сорта для бульона пригоднѣе мороженаго первосортнаго, и т. д.

Приступаемъ къ самой сущности выбора провизіи и къ показанію времени ея появленія.

О томъ, ежели провизія имѣетъ не собственный, а посторонній какой-нибудь запахъ; о томъ, что такая провизія не годится въ дѣло—и говорить нечего. Какъ ни противенъ для иныхъ запахъ, напримѣръ, лимбургскаго сыра или соленой рыбы, но еще непріятнѣе, когда первый пахнетъ рыбой, а второй—лимбургскимъ сыромъ; еще хуже, когда и сыръ и рыба будутъ отзываться резедой или розовымъ масломъ, хотя эти два послѣднія произведенія сами по себѣ имѣютъ очень пріятный запахъ.

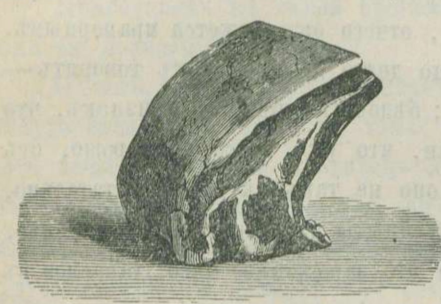
О томъ, что свѣжая провизія лучше лежалой, а тѣмъ паче порченой—тоже толковать не стоитъ. Но относительно *лежалости* мы должны сдѣлать очень важное и необходимое замѣчаніе. Такъ, утверждаютъ, что лежалыя сигары ароматнѣе, лучше курятся, а потому и дороже; что старое вино выше молодаго и т. д. Бываетъ и обратно: лежалая зелень и овощь—вялы, дряблы, отзываются подвальнымъ, гнилымъ запахомъ; залежавшееся мясо имѣетъ запахъ и того хуже. Слѣдовательно—„всему свое время". Дознано опытомъ, что мясу убитаго животнаго необходимо—болѣе или менѣе—полежать въ холодномъ мѣстѣ; иначе оно будетъ грубо и жестко. Ежели вы сварите или зажарете кусокъ говядины отъ только-что *освѣжованнаго* вола, то надо имѣть стальные зубы и челюсти, чтобъ разжевать такую говядину; ежели приготовите котлетку хоть ста рублеваго теленка, но только-что зарѣзаннаго, то котлетка будетъ очень жестка и красна, да вдобавокъ, во время самаго процесса жаренья, будетъ корчиться и ежиться на сковородѣ и приметъ, слѣдовательно, неправильную, некрасивую форму. Словомъ—всякое *парное* мясо крѣпко; даже стерлядь часа за два до развара пришибаютъ по головѣ и даютъ полежать. Химія объясняетъ причины всему этому, но—успокойтесь, читатель—мы не вдадимся въ эту, по мнѣнію многихъ, сухую науку.

Единственно для дупеля, бекаса и гаршнепа въ этомъ отношенiи мы дѣлаемъ, какъ увидитъ читатель впослѣдствiи, исключенiе. Мясо этихъ трехъ птицъ будетъ все-таки жестче, какъ еслибъ онѣ полежали нѣсколько времени, но за то внутренности ихъ, которыя и составляютъ главную прелесть, не раздрызгнувъ, кишечки будутъ какъ хрящики, какъ струночки. Къ тому же мясо этой дичи и само по себѣ довольно нѣжно. Переходимъ къ самымъ продуктамъ.

Говядина.

Должна имѣть розово-красный, а не темный, вишневый, равно и не блѣдный цвѣтъ; говяжiй жиръ долженъ быть бѣлъ, а не желтъ. Желтый жиръ—признакъ, что мясо или отъ стараго животнаго или съ травы, а не хлѣбное. Хорошо ежели говядина съ прорѣзью, то-есть, когда жирокъ пробрался внутрь мяса тоненькими жилками, отчего онъ кажется мраморнымъ. Темный цвѣтъ мяса показываетъ, что оно долго лежало, какъ говорятъ—заваллялось, или что оно отъ стараго вола; бѣловатый цвѣтъ—признакъ, что мясо отъ слишкомъ молодой скотины или, что ужъ вовсе не хорошо, отъ несовсѣмъ здоровой. Въ первомъ случаѣ оно не такъ вкусно и питательно, во второмъ, быть можетъ, и вредно, хотя опыты извѣстнаго химика Ренье, произведенные во Францiи, показали: 1) что зараженное мясо, даваемое въ пищу разнымъ животнымъ, не причиняетъ послѣднимъ ощутительнаго, видимаго вреда; 2) что мясо и молоко отъ зараженныхъ животныхъ, — первое будучи сварено или прожарено, второе — прокипячено — не оказываютъ неблагопрiятнаго влiянiя на здоровье. Приведемъ на случай нѣкоторые, хотя, сознаемся, довольно слабые признаки мяса отъ больныхъ животныхъ. Отъ зачумленнаго скота оно имѣетъ грязно-красный цвѣтъ, мягко, жиръ его жидокъ и не въ большомъ количествѣ, кровь—водяниста; мясо отъ животныхъ, пораженныхъ оспою, лихорадкой, разными сыпями и проч., имѣетъ сладковато-противный запахъ, темно-красный цвѣтъ, или очень блѣдно, мягко, водянисто, горьковатаго вкуса и т. п. Не лишнимъ считаемъ замѣтить и о томъ, что зимою, когда мороженая говядина много дешевле парной, многiе торговцы имѣютъ далеко непохвальную привычку оттаивать въ своихъ теплушкахъ первую и продавать ее за вторую. Вотъ нѣкоторые тоже признаки для отличiя говядины парной отъ теплой. Первая имѣетъ въ разрѣзѣ ярко-красный цвѣтъ, вторая—сине-красный; изъ первой сокъ вытекаетъ лишь при давленiи, вторая отдѣляетъ его произвольно, и притомъ въ значительномъ количествѣ, въ чемъ легко убѣдиться, положивъ мясо на блюдо и давъ постоять ему въ комнатѣ нѣсколько часовъ. Парная говядина плотна, оттаянная—дрябла, имѣетъ между волокнами мало связи, что замѣтно для глаза и невооруженнаго какимъ-либо зрительнымъ орудiемъ.

О времени на говядину можно прежде всего замѣтить, что этотъ, одинъ изъ главнѣйшихъ жизненныхъ припасовъ продовольствія, въ столицахъ не переводится круглый годъ, а мѣняется на него лишь цѣна. Ежели не лучшая, то все-таки отличная и дешевая говядина бываетъ осенью,—въ августѣ, сентябрѣ и октябрѣ; почему въ это время торговцы мясомъ и солятъ говядину, то-есть, заготовляютъ солонину; вы же, читатель, пользуйтесь въ эти мѣсяцы ростбифами и бифстексами. Мы сказали *ежели не лучшая* потому, что зимой, когда скотина стоитъ на бардѣ, овсѣ, сѣнѣ, говядина превосходнѣе мяса отъ воловъ, состоящихъ, по кавалерійскому выраженію, на *травяномъ* продовольствіи. Самое дорогое время на говядину — Великій постъ. Дороговизна эта продолжается до хорошаго *подножнаго* корму, то-есть, почти до Петрова дня. Почему говядина бываетъ дорога постомъ — дѣло понятное: скотины бьютъ мало, потому что мясо въ это время, по преимуществу, потребляетъ классъ людей зажиточныхъ, образованныхъ, численность котораго сравнительно съ остальнымъ населеніемъ незначительна и на кухни котораго, равно какъ въ гостиницы и трактиры, требуются лучшія части—филей и край по преимуществу, кострецъ, огузокъ и грудина, второй сортъ мяса расходится въ незначительномъ количествѣ, третій почти совсѣмъ нетребуется. Слѣдовательно, нисшіе сорта должны идти въ чанъ, на солонину. А какъ солонина, особенно плохая, всегда много дешевле свѣжаго мяса, то потеря, недочетъ, получаемые отъ низшихъ сортовъ, по необходимости раскладываются на высшіе. Почему говядина дорога на Святой недѣлѣ и послѣ, весной, объясняютъ, и очень справедливо, слѣдующими причинами: разлитіемъ рѣкъ и продолжительнымъ ненаведеніемъ мостовъ, чему, быть можетъ, ради выгодъ, содѣйствуютъ содержатели паромовъ, — объясняютъ вообще плохими путями, задерживающими прогонъ, дороговизною весеннихъ кормовъ, когда новыхъ еще нѣтъ, а старые подобрались. Скотскіе карантины, введенные для освидѣтельствованія здоровья скота въ городахъ, мимо которыхъ проходятъ гурты, — служатъ тоже одною изъ важныхъ причинъ возвышенія цѣнъ на мясо: освидѣтельствовать нѣсколько сотъ, иногда нѣсколько тысячъ головъ скота въ два, три часа — невозможно: на добросовѣстное исполненіе этого дѣла потребно нѣсколько сутокъ, а каждыя лишнія сутки прокормить гуртъ чего-нибудь да стоитъ; по необходимости прибѣгаютъ къ *ускоренному* освидѣтельствованію, которое опять-таки дается не даромъ, опять-таки надо, если не кормить, то дать *покормиться*. Естественно, что когда гуртъ пройдетъ сквозь такую *голандеръ-машину* и придетъ



къ мѣсту своего назначенія, то всѣ *кормленія* раскладываются на потребителей.

—

Здѣсь мы позволимъ себѣ сдѣлать небольшое отступленіе и скромное замѣчаніе. Едвали наши медики (особыхъ ветеринаровъ для этого не полагается, а обязанность ихъ исправляютъ городовые врачи) распознаютъ и отличать въ гуртѣ больную скотину скорѣе опытнаго прасола. Ветеринарная наука у насъ пока еще не въ ходу и стоитъ на самой низкой ступени; студенты медицинскихъ факультетовъ—намъ это хорошо извѣстно—ветеринарной терапіей и анатоміей почти не занимаются, а ежели и слушаютъ лекціи, то-есть, посѣщаютъ ихъ, то не болѣе какъ по обязанности, ex officio. Отсутствіе или малое число ветеринаровъ въ Россіи есть, какъ намъ кажется, одна изъ существеннѣйшихъ причинъ, что нѣтъ у насъ до сихъ поръ и обществъ застрахованія скота, столь необходимыхъ какъ для улучшенія и увеличенія скотоводства, такъ равно, черезъ его посредство, и улучшенія земледѣлія. При плохомъ знаніи нашими врачами ветеринарной медицины, свидѣтельство скота ведетъ скорѣе къ повышенію цѣнъ на мясо, нежели къ чему-нибудь другому. Мы сказали, что опытный прасолъ вѣрнѣе и скорѣе медика замѣтитъ больную скотину. Это несомнѣнно: навыкъ и личный интересъ въ этихъ случаяхъ великіе пособники и руководители. Прасолу нѣтъ выгоды, нѣтъ разсчета имѣть при гуртѣ, а не отдѣлять больную скотину, особенно когда болѣзнь хоть немного походитъ на заразительную. Медики, какъ мы думаемъ (надѣемся, что съ нами согласятся многіе), только бы и должны были обращать вниманіе на повальныя, прилипчивыя болѣзни. Но, къ сожалѣнію, случается и не такъ. Бываетъ, и не рѣдко, быкъ зашибетъ ногу, захромаетъ, а весь гуртъ стой — „стопъ машина!“ какъ говорятъ англичане. „Это, можетъ быть, самая-то зараза и есть“, думаетъ иной неопытный, или ужь черезчуръ опытный врачъ. Ну тутъ, разумѣется, начнется консиліумъ между медикомъ, городничимъ и гуртовщикомъ и т. д. Такіе примѣры бывали. Вотъ другое дѣло смотрѣть какъ поступаютъ съ зараженной, особенно павшей скотиной, — смотрѣть, зарываютъ ли послѣднюю на извѣстную глубину въ землю, заливаютъ ли ее извѣстью и т. д. Особенное вниманіе слѣдуетъ обращать и на то, не снимаютъ ли съ павшей скотины кожъ, дабы пустить ихъ на выдѣлку. Это страшно распространяетъ заразу, чему нѣсколько лѣтъ назадъ мы были свидѣтелями въ Орловской губерніи. Тутъ законъ долженъ быть строгъ и безпощаденъ, за этимъ надо слѣдить неусыпно. Не утверждаемъ, но склонны вѣрить, что бывали случаи продажи мяса и отъ палой скотины: жадность и корысть доводитъ иногда людей до изумительныхъ дѣйствій,—людей, гдѣ дѣло не касается денегъ, даже порядочныхъ. Въ подмосковномъ

имѣніи нашего знакомаго взбѣсилась собака, перекусала нѣсколько поросятъ у одного зажиточнаго крестьянина,—крестьянина исправнаго, но какъ говорится, *кулака*. Что же дѣлаетъ хозяинъ поросятъ? Колетъ ихъ, отвозитъ на базаръ въ торговое сосѣднее село и продаетъ трактирщику.

Гуси, индѣйки и утки.

Появляются (парныя) съ начала августа и бываютъ довольно дороги, хотя далеко не жирны; большею частью въ это время продаютъ молодыхъ утокъ. Очень сытая птица бываетъ въ продажѣ зимой, подвозятъ ее къ Рождеству и находится она въ продажѣ до мая. Самую отборную птицу въ концѣ зимы окунаютъ нѣсколько разъ въ холодную воду, выставляя ее послѣ каждаго погруженія въ воду на морозъ, отчего на птицѣ образовывается ледяная кора. Такихъ индѣекъ, куръ, каплуновъ, утокъ и гусей сохраняютъ до лѣта на погребахъ, зарывая въ снѣгъ; но птица эта далеко уже не такъ вкусна, хотя и очень свѣжа.

Свинина и поросята.

Главный подвозъ свиныхъ тушъ и поросятъ также бываетъ къ Рождеству и продолжается, постепенно уменьшаясь, во всю зиму; свинину же и поросятъ парныхъ, колотыхъ въ Москвѣ и притомъ самыхъ лучшихъ, можно имѣть круглый годъ, не исключая и постовъ, конечно по возвышенной цѣнѣ.

Мясо отъ хорошо-выкормленныхъ и не старыхъ свиней должно быть бѣло, нѣжно и не слишкомъ жирно, жиръ—бѣлъ и твердъ, кожа—нѣжна и свѣтла, вѣсъ не очень большой: до трехъ, до четырехъ пудовъ. Достоинство поросятъ состоитъ въ ихъ бѣлизнѣ и сытости. Но чистота отдѣлки и *надуванье* поросятъ, чѣмъ очень тщательно занимаются торговцы, вводятъ нерѣдко неопытнаго покупателя въ ошибки.

Рябчики, тетерева, куропатки, фазаны.

Первыя три изъ означенныхъ птицъ находятся въ продажѣ круглый годъ; фазаны же привозятся большей частью среди зимы, иногда позднѣе и въ очень незначительномъ количествѣ. Главный подвозъ рябчиковъ вологодскихъ и архангельскихъ начинается съ установившагося зимняго пути, хотя въ продажу рябчики поступаютъ уже съ конца августа. Но этотъ ранній, подмосковный рябчикъ не такъ вкусенъ, не имѣетъ того аромата, какъ дальній. Лучшіе, сибирскіе рябчики, *кедровики*, то-есть, питающіеся кедровыми орѣхами, идутъ въ Москву большею частью подъ конецъ зимы;

лучшихъ изъ этихъ кедровиковъ отбираютъ и оставляютъ для продажи весной и лѣтомъ, сохраняя ихъ превосходно. Вотъ почему самыхъ лучшихъ рябчиковъ можете имѣть всю весну и лѣто, конечно по цѣнѣ, болѣе высокой, нежели зимой.

При выборѣ дичи обращайте вниманіе на то, чтобъ она не имѣла посторонняго запаха: избѣгайте растрѣла, то-есть, смотрите, чтобъ она не была разбита выстрѣломъ: особенно не хорошо и невыгодно, когда разстрѣлъ придется на груди. Дичь должна быть чиста, чтобъ дробинки, такъ сказать, нигдѣ не было видно. Это тѣмъ особенно важно, что тогда, во время жаренья жирной птицы, сало и сокъ изъ ея ранокъ не вытекаютъ, отчего она не высохнетъ и не потеряетъ во вкусѣ. Вотъ почему, покупая дичь, кромѣ очень крупной, мы всегда просимъ торговца предварительно ощипать ее; въ ощипанной видѣнъ уже всякій порокъ. Конечно, за это мы платимъ дороже, но въ итогѣ находимъ такую мѣру для себя выгодной во всѣхъ отношеніяхъ, то-есть, и въ экономическомъ и въ гастрономическомъ. Хорошій рябчикъ долженъ быть бѣлъ, сытъ, то-есть: мясистъ, но жирный рябчикъ—большая рѣдкость, встрѣчающаяся только въ кедровикахъ. Ароматъ свѣжаго и хорошаго рябчика долженъ быть пріятно-смолянистый. Цѣны на рябчиковъ каждогодно колеблются, что зависитъ отъ хорошихъ или плохихъ выводовъ, отъ дорогъ и оттепелей.

Баранина.

Хорошая баранина пригоняется въ Москву обыкновенно къ Петрову дню что и продолжается до глубокой осени; ни весной, ни зимой въ нашей столицѣ дѣйствительно хорошей баранины найти нельзя, да и въ настоящее время не очень легко, по крайнѣй мѣрѣ, несравненно труднѣе, чѣмъ другое какое-либо мясо, живность, дичь.

Баранина не должна быть стара; должна быть отъ *валуха* или овцы, а не отъ барана, и облита жиромъ, особенно почечная часть ея. Вѣсъ цѣлаго освѣжеваннаго барана, то-есть, безъ внутренностей, не долженъ превышать 35—40 фунтовъ — вотъ и все, что можно сказать о наглядности при выборѣ баранины. Хороша только русская баранина; но да хранитъ васъ Аллахъ отъ черкасской или такъ-называемой *ордынской* баранины съ толстыми и жирными хвостами, такъ-называемыми *курдюками*. Эта ордынская баранина такая мерзость, для которой не пріищешь ни названія, ни сравненія. На видъ ордынская баранина казиста, потому что велика и жирна, но приготовленая къ столу имѣетъ запахъ стараго козла изъ пожарнаго депо. Между тѣмъ—странное дѣло—баранина эта на Кавказѣ, въ Крыму, въ киргизскихъ степяхъ — превосходна, безъ малѣйшаго запаху и бѣлизной мяса подходитъ подъ телятину.

Цыплята.

Пришло время на поголовное истребленіе цыплятъ. Съ іюня мѣсяца, даже съ мая настаетъ для этихъ пернатыхъ младенцевъ какъ бы царство Ирода; побиваютъ ихъ повсюду и во всякомъ возрастѣ, начиная когда они еще въ пушку, не оперившіеся, и кончая полной курицей и пѣтухомъ, который уже умѣетъ кричать свою обычную пѣснь, наводящую страхъ на чертей и домовыхъ. Мы лично предпочитаемъ цыпленка средней величины, величиною съ голубя, предпочитаемъ цыплятъ щипаныхъ, а не шпареныхъ, какихъ, по преимуществу, продаютъ въ Москвѣ, въ Охотномъ ряду, гдѣ заколовъ цыплятъ, ошпаривъ ихъ въ кипяткѣ и счиставъ перья, кладутъ въ деревянныя ванны съ холодной водой. Правда, такой цыпленокъ на видъ много чище, пригляднѣе, но вкусъ въ немъ далеко не тотъ, особенно когда онъ полежитъ въ водѣ нѣсколько дней.

Вообще на рынкахъ и въ лавкахъ купить хорошихъ, сытыхъ, то-есть, откормленныхъ цыплятъ—большая рѣдкость. Всѣ они, какъ говорится, состоятъ изъ костей да кожи, за очень рѣдкими исключеніями. Ежели хотите имѣть хорошихъ цыплятъ, то, купивъ ихъ живыми, слѣдуетъ покормить недѣльки двѣ дома гречневой крупой, заваренной кипящимъ молокомъ, и содержать всѣхъ въ тѣсномъ мѣстѣ, дабы цыплята не бѣгали. Но ежели хотите побаловать себя или угостить цыплятами на славу, то покормите ихъ вареннымъ на молокѣ рисомъ—объяденье! Не думайте, чтобъ это было особенно дорого.

Телятина.

Блѣдно-розовый цвѣтъ мяса и бѣлый жиръ могутъ служить признакомъ, что теленокъ былъ отпоенъ чистымъ молокомъ, безъ подмѣси воды и муки, то-есть, не болтушкой. Чѣмъ теленокъ тяжеловѣснѣе, тѣмъ мясо его сочнѣе и жирнѣе. Очень хорошей телятины нельзя имѣть какъ, покрайней мѣрѣ, отъ двухъ-пудоваго теленка, но бываютъ телята въ 4, 5, 6 пудовъ. Въ старину такую телятину называли *банкетной*, то-есть, пиршественной. Такой телятиной вѣроятно угощалъ добрый отецъ своего *блуднаго*, разгульнаго сына, воротившагося въ домъ отчій; такой же подчасъ угощаютъ въ Купеческомъ и Англійскомъ клубахъ членовъ и гостей, не знаемъ только, блудныхъ-ли.

Лучшая телятина привозится въ Москву изъ-за Троицы, изъ такъ-называемаго Медвѣжьяго Угла — пространство, занимающее часть уѣздовъ: Дмитровскаго, Александровскаго и Калязинскаго. Нѣкоторые крестьяне этой мѣстности изстари искусились въ отпаиваніи телятъ, и отпаиваютъ ихъ мастерски, съ великимъ знаніемъ дѣла,—отпаиваютъ, по выраженію одного изъ героевъ *Мертвыхъ душъ*—Пѣтуха, какъ родныхъ дѣтей. Нигдѣ, никогда,

ни откуда не получите вы лучшей телятины. Почему именно отрасль этой промышленности развилась около Троицы, гдѣ монастырская братія, какъ извѣстно, не вкушаетъ мяснаго, а остальное населеніе бѣдно, выключая нѣсколькихъ барынь, но тоже постницъ — для насъ совершенно непонятно.

Не такъ важно отпоить теленка—на это хватило бы знанія у многихъ, лишь бы явилось желаніе,—какъ важно выбрать его для отпоя, въ чемъ, главное, и заключается весь секретъ Троицкихъ телятниковъ. Инаго теленка ни за что не отпоите до надлежащаго достоинства. Вотъ нѣкоторыя практическія наставленія для этого. Выбирайте для отпою теленка на низкихъ, а не на высокихъ *бабкахъ;* смотрите, чтобъ у него были бѣлы бѣлки и губы, извнутри, когда ихъ подвернете. Теленокъ, выбранный для отпоя, не долженъ дѣлать большаго движенія, для чего его становятъ въ тѣсное стойло, гдѣ бы онъ могъ только повернуться, лечь и встать, но отнюдь не скакать и играть; подстилки не должно класть никакой: одна соломина, которую теленокъ будетъ жевать,—испортитъ все дѣло. Въ стойлѣ должно быть сухо, для чего полъ дѣлаютъ наклоннымъ, съ дырьями и содержать его въ чистотѣ. Ежели въ молоко будетъ подлито хоть капля воды, или подбавлена мука—телятина будетъ непремѣнно красна и груба. Менѣе какъ въ четыре-пять недѣль порядочно отпоить теленка нельзя; но поятъ, очень хорошихъ, по два, по три и даже по четыре мѣсяца. Конечно, такимъ телятамъ молока отъ одной коровы недостаточно, и поятъ ихъ отъ двухъ, трехъ, пяти и болѣе коровъ.

Лучшую телятину и притомъ въ большомъ количествѣ въ Москву подвозятъ три раза въ годъ: къ Святой недѣлѣ, къ Петрову дню и къ Успеньеву. Это происходитъ оттого, что въ деревняхъ постами молочнаго кушанья даже ребятишкамъ, даже больнымъ не даютъ. А такъ-какъ молоко въ свѣжемъ видѣ везти на продажу въ Москву далеко, выдѣлывать же изъ него масло или сметану—не выгодно, а творогъ и подавно, то все оно и переходитъ въ другую форму—въ телятъ. Вотъ почему начиная со Святой и до осени, телятина и много лучше, и много дешевле, нежели въ другое время года, чему также способствуетъ и то, что коровы лѣтомъ даютъ болѣе молока, находясь на подножномъ корму, хотя, сказать по совѣсти, и плохомъ, но все-таки лучшемъ зимняго—соломы. Цѣнность телятины опредѣлить невозможно, ибо она, начиная съ пяти-шести копѣекъ, даже въ дешевое время, доходитъ до двадцати пяти; Великимъ же постомъ заплатите за ту же самую вдвое дороже.

Такъ какъ приближается весна (по календарю она уже наступила) и откроется навигація, то время сказать и о нѣкоторыхъ закускахъ, привозимыхъ къ намъ изъ-за моря; кстати сказать о нихъ и по случаю наступившихъ праздниковъ.

Итальянскія колбасы и ветчина.

Ввозъ всѣхъ этихъ превосходныхъ вещей по милости... какъ ихъ? да, по милости *трихинъ*, въ наше отечество воспрещенъ, что въ особенности должно быть пріятно и здорово для русскихъ колбасниковъ, угощающихъ насъ сплошь да рядомъ, если и не трихинами, то отличнѣйшими червями, которые—мы это видѣли нѣсколько лѣтъ тому назадъ лично,—такъ и кишатъ въ корытахъ, гдѣ рубятъ фаршъ для сосисекъ, колбасъ и другихъ свиныхъ издѣлій. Можетъ быть, это было исключительно свиное или, вѣрнѣе свинское заведеніе, но, зная вообще любовь и склонность русскаго человѣка къ чистотѣ и опрятности, мы съ тѣхъ поръ доморощенныхъ гастрономическихъ русскихъ приготовленій изъ свинины, выключая окороковъ, покупать и ѣсть не рѣшаемся, предоставляя это другимъ аматерамъ. А между тѣмъ въ нашихъ гастрономическихъ магазинахъ и до сихъ поръ русскія колбасы продаютъ, не краснѣя, за итальянскія и берутъ за нихъ тѣ же цѣны, какъ за послѣднія, по 50 коп. за фунтъ, что и поставляемъ на видъ читателю, дабы онъ не вдавался въ обманъ. Но надо быть во всемъ справедливымъ. А потому и въ этомъ дѣлѣ мы должны замѣтить, что произведенія гг. Бѣлова, Генералова, Егорова и не многихъ другихъ торговцевъ, если и не итальянскія, то очень близко къ нимъ подходятъ, такъ что незнатокъ и не отличитъ. Но тѣ же цѣны, по которымъ продавались настоящія итальянскія колбасы, съ которыхъ брались пошлины и стоилъ чего-нибудь провозъ,—для насъ непонятны. Неужели и свиньи въ Россіи дороже, нежели за границей?!

Сыры.

Получаются изъ-за границы большею частью весной, съ открытіемъ навигаціи. Когда привозятъ въ Москву русскіе сыры — намъ неизвѣстно, да, признаться, мало мы и интересуемся этимъ дѣломъ. Русскіе сыры, а равно и виноградныя вина, которыя такъ восхвалялъ покойный М. П. Погодинъ, на нашъ вкусъ изъ рукъ вонъ плохи, за исключеніемъ Невшательскаго, Бри и Лимбургскаго, которые приготовляютъ очень хорошо.

Сельди.

Тоже идутъ съ открытіемъ навигаціи, но тѣхъ сельдей, которыхъ привозили въ прежніе годы изъ Голландіи, въ настоящее время мы не встрѣчаемъ; теперь онѣ большею частью идутъ изъ Англіи, преимущественно изъ Шотландіи, хотя подъ-часъ и съ Голландскимъ клеймомъ на боченкѣ; но засолъ, засолъ далеко не тотъ! Въ Москву привозятъ иногда сельдей изъ Архангельска, подъ названіемъ Соловецкихъ; сельдь эта мелкая, самаго легкаго засола и необыкновенно пріятнаго вкуса. Почему никто не обратитъ вниманіе на эту отрасль торговли и не сдѣлаетъ ее правильною—для насъ

рѣшительно непонятно; но мы увѣрены, что этотъ товаръ всегда и вездѣ нашелъ бы для себя потребителей, тѣмъ болѣе, что и при случайномъ, рѣдкомъ привозѣ сельди эти очень дешевы. Вѣдь тѣхъ же сельдей, въ копченомъ видѣ (копчушки) привозятъ же въ несмѣтномъ количествѣ изъ того же Архангельска; привозятъ зимою оттуда же и свѣжихъ мороженыхъ сельдей, а солкой ихъ никто не хочетъ заняться настоящимъ образомъ.

Омары (морскіе раки).

Свѣжіе въ цѣльномъ видѣ изрѣдка привозятся весной и осенью; въ жестяныхъ банкахъ, въ видѣ консервовъ—имѣются омары въ гастрономическихъ магазинахъ всегда.

Устрицы.

Весна и осень — время для этой превосходной снѣди; лѣтомъ нельзя купить устрицу, какъ говорится, и за сто раковъ: портятся онѣ очень скоро во время тепла, особенно послѣ грозы, а зимой, мороженыя,—не имѣютъ вкуса.

Дуппеля, бекасы, гаршнепы и вальдшнепы.

Дуппеля, бекасы и т. д. показываются въ продажѣ вскорѣ послѣ Петрова дня, вѣрнѣе — съ Петрова дня, но они худы и безвкусны, особенно молодые. Ранѣе какъ съ конца іюля покупать дуппелей не совѣтуемъ, ежели вы не принадлежите къ числу прихотниковъ. Время на хорошихъ дуппелей продолжается до половины сентября, рѣдко долѣе; на бекасовъ до октября и даже до ноября, ежели стоитъ теплая осень. Бекасъ начинаетъ жирѣть много позднѣе дуппеля, съ сентября, не ранѣе или, по крайней мѣрѣ, рѣдко ранѣе. Гаршнепъ показывается еще позднѣе, съ половины сентября до заморозовъ. Вальдшнеповъ начинаютъ продавать съ половины сентября и тоже до заморозовъ.

Цѣны на эту дичь, конечно приблизительныя, въ Москвѣ стоятъ слѣдующія: на дуппелей и вальдшнеповъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за пару; бекасы вдвое дешевле, гаршнепы—втрое.

Достоинство всей этой дичи заключается во-первыхъ въ томъ, что она должна быть жирна, во-вторыхъ, не должна быть разбита выстрѣломъ, и третье достоинство—свѣжесть; чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ—лучше. Дуппеля, бекасы и гаршнепы нерѣдко до того отъѣдаются, что буквально бываютъ залиты саломъ; вальдшнепы хотя бываютъ иногда и очень жирны, но все-таки не такъ, какъ первые. При выборѣ этой птицы надо обращать вниманіе на ея носъ, ножки и брюшко къ самому низу его, а также и бока подъ крылушками. Ежели бока и брюшко зеленоваты —признакъ, что дичь ужь *тронулась* имѣетъ запахъ; ежели носъ и ножки сухи, жестки, а не мягки—значитъ

птица давно убита; то же доказываетъ и ввалившійся глубоко въ свою впадину, высохшій глазъ.

Переяславскія сельди паровыя.

Эту превосходную рыбу преимущественно привозятъ во время Петровскаго и Успенскаго постовъ, а также и въ другое время, обыкновенно по вторникамъ и четвергамъ, то-есть, накануне постныхъ дней; въ эти дни ихъ и покупать слѣдуетъ; ибо переяславская сельдь такъ нѣжна, что, полежавъ одинъ, много два дня, краснѣетъ и, конечно теряетъ свое достоинство, особенно въ жаркое время.

Фазанъ.

Хорошій, кромѣ свѣжести, долженъ быть жиренъ; иногда попадаются фазаны какъ бы облитые саломъ. Птица эта идетъ въ Москву и Петербургъ изъ Астрахани и съ Кавказа; она очень вкусна, но всегда въ цѣнѣ. Намъ не случалось покупать фазановъ дешевле 3 р. за пару, а ежели подвозъ незначителенъ, то цѣна доходитъ и до 6—7 р.

Каплуны.

Выкормыши Ярославской губерніи, Ростовскаго уѣзда, по крайней мѣрѣ лучшіе каплуны, которые во рту таютъ: такъ они мягки, нѣжны, сочны и жирны. Никакая домашняя птица не можетъ сравниться съ ростовскимъ каплуномъ.

Въ прежнее время около Ростова, по деревнямъ и селамъ, откармливали каплуновъ слѣдующимъ образомъ: осенью, изъ раннихъ цыплятъ отбирали пѣтуховъ, конечно крупныхъ, каплунили ихъ (кастрировали) и потомъ уже откармливали овсяной мукой, заваренной горячимъ молокомъ. Впослѣдствіи увидали, что кастрація не приноситъ ровно никакой пользы, что ее надо бросить. Дѣло въ томъ, что во время операціи много пѣтуховъ погибало подъ ножемъ оператора. Теперь откармливаніе производится проще и, главное, безъ потерь: отобранныхъ молодыхъ пѣтуховъ, не искусившихся еще въ любовныхъ интригахъ, пѣтуховъ-цыплятъ сажаютъ другъ отъ друга отдѣльно, въ довольно тѣсныя помѣщенія, подъ лавками. Птица въ своемъ мѣстѣ заключенія не можетъ не только гулять, но съ трудомъ поворачивается (такъ дѣлалось впрочемъ и прежде, когда пѣтуховъ кастрировали). Спачала птица ѣстъ кормъ сама, состоящій изъ овсяной же муки, заваренной горячимъ молокомъ. Это называется кормить *самоклевомъ*. Когда птица начнетъ жирѣть и ѣсть неохотно, тогда ее нѣсколько дней (10—12) кормятъ насильственно шариками, приготовленными изъ помянутой овсянки. Ежели кормить пѣтуховъ погодовавшихъ, или еще болѣе старыхъ, какъ дѣлаютъ иные

хозяева, то птица бываетъ хоть и очень жирна, но нѣжности, мягкости никогда не имѣетъ.

Куры.

Находятся въ продажѣ круглый годъ, какъ и говядина; весною и лѣтомъ онѣ подешевле и посытѣе, зимой и осенью — подороже и похуже. Трудно сказать, какая курица лучше — старая или молодая; потому что для бульона не годится молодая, для соуса, особенно для жаренаго — старая. Курица очень преклонныхъ лѣтъ — никуда не годится. Молодой возрастъ вообще домашней птицы куриной породы можно отличить по отсутствію длинныхъ и крѣпкихъ когтей, особенно шпоръ, по бѣлизнѣ мяса и жира. Желтый жиръ вообще бываетъ у старыхъ куръ.

Рыба.

Ежели рыба живая, то чѣмъ она бойчѣе, вертлявѣе — тѣмъ лучше; если же рыба сонная, то глазъ ея долженъ быть все-таки не впалый, а на выкатѣ; подъ жабрами, когда ихъ подымете, должно быть красно, а не блѣдно. Впалый глазъ и блѣдность подъ жабрами — несомнѣнные признаки, что рыба давно заснула и что, слѣдовательно, мясо ея будетъ дрябло, толокнисто, словомъ — безвкусно. У хорошей стерляди брюшко желтое, а не бѣлое; она должна быть толста, а не тонка. Но ежели у стерляди очень толсто брюхо — признакъ, что рыба съ икрой. Послѣдняя подчасъ хоть и превосходна, особенно слегка просоленная, но все-таки наноситъ ущербъ самому мясу рыбы. Намъ очень рѣдко случалось пріобрѣтать стерлядь съ икрой очень жирную.

Извѣстно, что чѣмъ больше мѣрою стерлядь, тѣмъ она дороже, какъ большею частью каждая вещь. Но дѣло въ томъ, что цѣна на эту рыбу увеличивается далеко не пропорціонально увеличенію ея мѣры. Такъ, напримѣръ, ежели стерлядь въ 12 вершковъ стоитъ 24 р., то-есть по 2 р. за вершокъ, то стерлядь въ 14 вершковъ будетъ стоить не 28 руб., какъ бы повидимому слѣдовало, а 40 р. или дороже. Слѣдовательно, излишніе два вершка обошлись не по два уже рубля каждый, а по 8 руб. Будь стерлядь аршинная, то она будетъ стоить 80—100 руб., тутъ уже излишніе 4 вершка обойдутся по 14—19 руб. за каждый. Конечно, при увеличеніи мѣры стерляди увеличивается и вѣсъ ея также не пропорціонально. Такъ, ежели рыба въ 12 вершковъ вѣситъ 6 фунтовъ, что составитъ полфунта на вершокъ, то рыба въ 14 вершковъ будетъ вѣсить не 7 фунтовъ, а много болѣе; 10—12. Разницы во вкусѣ между трехъ-четвертной и

аршинной стерляди мы не замѣчали. А потому и пришли къ убѣжденію, что, напримѣръ, уха нисколько не будетъ хуже, но обойдется много дешевле, когда она приготовлена изъ двухъ стерлядей равныхъ одной, конечно по вѣсу, и, намъ кажется, что гнаться за однимъ, двумя вершками рыбы есть, въ нѣкоторомъ родѣ, хвастовство. Конечно, нигдѣ и ни въ чемъ не должно вдаваться въ крайности. Мы дѣлаемъ это послѣднее замѣчаніе для того, что, быть можетъ, найдется острякъ, который наши личныя наблюденія и выводъ сведетъ къ тому, что скажетъ: стало быть, по вашему, уха, приготовленная и изъ двухъ, трехъ десятковъ трехъ-вершковыхъ или четырехъ-вершковыхъ стерлядей будетъ такъ же вкусна, какъ и изъ трехъ-четвертной, ежели первыя по вѣсу равны второй? — Нѣтъ, не будетъ, отвѣчаемъ, и опять повторимъ, что никогда не слѣдуетъ вдаваться въ крайности.

Ежели налимъ имѣетъ очень толстое брюхо, то довольно трудно опредѣлить: набито ли оно пищей, обыкновенно мелкой рыбой, или разбухло отъ молокъ и печенокъ; особенно трудно это опредѣлить въ апрѣлѣ, когда бываютъ велики печенки. Вотъ почему эта часть налима — печенки и покупаются навырѣзъ и на вѣсъ; вотъ почему налимьи печенки и дороги, отъ 2 р. 50 к. до 4 р. за фунтъ. Тутъ и со стороны торговца дѣло подчасъ бываетъ рискованное. Случается иногда, что изъ десятка большихъ налимовъ не вырѣжешь и фунта; за то бываетъ и наоборотъ: изъ двухъ получишь болѣе.

Замѣтимъ, что зимой, осенью и весной рыба вкуснѣе, нежели лѣтомъ. Весной въ особенности хороша бываетъ щука; она, какъ говорится, во время полой воды рядится въ *голубое перо;* и дѣйствительно чешуя на ней тогда отливаетъ голубоватымъ цвѣтомъ. Весной щуки, пескари, ерши и окуни бываютъ переполнены икрой, а налимъ—печенками. О приготовленіи щучьей икры мы скажемъ въ отдѣлѣ завтрака. Стерлядь съ мая начинаетъ тощать. Правда, хорошую стерлядь, судака и даже живаго осетра можно видѣть въ Москвѣ во всякое время года и разница будетъ заключаться въ цѣнѣ. Осетрина, севрюга, бѣлуга и зернистая икра, благодаря желѣзной дорогѣ отъ Москвы до Нижняго и волжскому пароходству отъ послѣдняго до Астрахани—не переводятся въ нашей столицѣ теперь круглый годъ и, что особенно пріятно, стоятъ почти въ одной цѣнѣ съ зимней, мерзлой рыбой; между тѣмъ какъ до этого сообщенія, лѣтомъ и осенью имѣть свѣжую осетрину стоило очень дорого, а иногда нельзя было пріобрѣсти ее ни за какую цѣну; севрюгу же никогда лѣтомъ и осенью не привозили, бѣлугу—чрезвычайно рѣдко.

Мороженую рыбу подвозятъ въ Москву съ наступленіемъ хорошихъ заморозовъ. Сначала она идетъ изъ ближнихъ мѣстъ, идетъ рыба не соблаз-

нительная: щука, карась, язь, лещъ, судакъ... Чѣмъ суровѣе зима, чѣмъ ближе она подходитъ къ концу, тѣмъ въ большемъ количествѣ и лучшаго качества приходитъ рыба. Самая высокая осетрина, севрюга и бѣлуга безспорно донская, а изъ донской—*качугурская.* Эту послѣднюю привозятъ не ранѣе января, а чаще въ февралѣ, Великимъ постомъ.

Выше мы говорили, что вкусъ рыбы зависитъ главнымъ образомъ отъ воды и что жиръ составляетъ неотъемлемое достоинство рыбы. Обыкновенно желая похвалить осетрину, стерлядь и севрюгу, говорятъ: янтарная рыба, какъ желтокъ! Но попадается изрѣдка севрюга и бѣложирая превосходнаго качества; эту бѣложирую севрюгу многіе цѣнятъ выше желтожирой; мы лично также предпочитаемъ ее.

Бѣлорыбица въ большомъ количествѣ идетъ изъ Астрахани въ концѣ зимы, то-есть, въ февралѣ и мартѣ. Съ половины апрѣля, а иногда и ранѣе, смотря по теплотѣ времени, появляется въ продажѣ *провѣсная бѣлорыбица.* Свѣжія переяславскія сельди, навага, корюшка и бѣлозерскіе снятки съ декабря и до конца зимы находятся постоянно въ продажѣ; о судакахъ, лещахъ и говорить нечего, о прочей мороженой рыбѣ — не стоитъ говорить. Лучшія стерляди двинскія и сухонскія (камскихъ совсѣмъ въ Москвѣ нѣтъ); ихъ привозятъ къ масляницѣ, но —увы! —мороженая стерлядь теряетъ 75% во вкусѣ противъ живой.

Мерзлая рыба должна быть хорошо заморожена, крѣпка какъ камень, съ *ялу*, какъ говорятъ рыбные торговцы, чтобъ звенѣла, когда вы ее стукнете другъ объ дружку, то-есть, пойманная и замороженная во время самыхъ сильныхъ морозовъ. Конечно бываетъ, что и оттаявшая во время оттепелей рыба вновь хорошо замерзнетъ, но такая рыба непригодна для любителя и знатока; она не будетъ въ разрѣзѣ чиста и бѣла, что требуется отъ рыбы хорошихъ заморозовъ, а приметъ темноватый цвѣтъ. Это признакъ очень замѣтенъ. Избѣгайте такъ-называемой *багровины* въ крупной рыбѣ вообще, покупаете ли ее зимой мороженную, или лѣтомъ парную. Багровина есть рана, данная рыбѣ крюкомъ, на которой она попала, или *острогой.* Багровина по преимуществу бываетъ къ хвосту, къ *наросту*, по мѣткому выраженію рыбаковъ. Багровина—непріятная штука; отъ нея пропадаетъ много мяса, по милости ея трудно, иногда невозможно бываетъ вырѣзать хорошіе, правильные, чистые ломти и, очень нерѣдко—когда рыба долго сидѣла на крюкѣ—дастъ дурной запахъ,—запахъ испорченнаго мяса. А потому, покупая кусокъ рыбы, обращайте вниманіе на ея кожу, смотрите, нѣтъ ли на ней гдѣ раны, которая съ внутренней стороны рыбы почти никогда не бываетъ замѣтна, и которую недобросовѣстный продавецъ, конечно, старается скрыть, показывая рыбу не со стороны кожи, а съ распластанной стороны. Само собою разумѣется, что чѣмъ осетрина, севрюга, бѣлуга жирнѣе, тѣмъ она лучше.

Раки.

Пирамидка для раковъ.

Выбирайте раковъ съ толстой, крѣпкой кожей; мягкій черепъ у рака—признакъ, что онъ перелинялъ еще недавно, что онъ еще не совсѣмъ здоровъ: линянье есть все-таки болѣзнь, хоть и нормальная. Лучшіе раки, на нашъ вкусъ,—петербургскіе, которыхъ привозятъ въ Москву очень рѣдко; за ними слѣдуютъ подмосковные, такъ-называемые красноклещіе, водящіеся въ какой-то незначительной рѣчкѣ по Серпуховской дорогѣ, формой и вкусомъ подходящіе къ петербургскимъ. Этотъ ракъ, когда живъ, черенъ какъ уголь, а клешню съ исподу имѣетъ малиновую. Этихъ раковъ можно имѣть не часто, преимущественно въ Петровскій и Успенскій посты, у Москварѣцкаго моста. Наконецъ въ Москвѣ въ ходу осташковскіе раки, привозимые

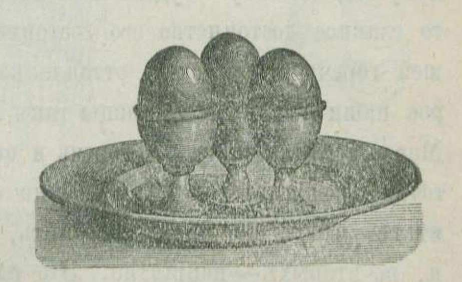
Раки, уложенные на пирамидѣ.

изъ Осташковскаго уѣзда, Тверской губ.—раки крупные, но во вкусѣ далеко уступающіе двумъ первымъ породамъ; хотя мы знаемъ, что многіе не будутъ

съ нами согласны, особенно содержатели лучшихъ трактировъ, исключительно подчующіе своихъ гостей осташковскими раками. О мелкихъ, подмосковныхъ ракахъ не стоитъ говорить, кромѣ развѣ того, что ихъ всегда можно имѣть, и по дешевымъ цѣнамъ; цѣна на петербургскихъ и красноклещихъ раковъ высокая, отъ двухъ до пяти рублей за сотню, смотря по времени года; иногда и ни за какія деньги ихъ нельзя достать.

Яйца.

Лучшія зимней и ранней весенней носки, до тѣхъ поръ, пока курица, какъ говорятъ, не хватила травы. Лѣтнее и осеннее яйцо, съ желткомъ оранжеваго цвѣта, далеко не такъ вкусно, какъ яйцо зимнее и раннее весеннее съ желткомъ цвѣта червоннаго золота, съ блѣднымъ желткомъ. Свѣжесть яицъ узнается на свѣтъ: ежели вы поставите яйцо между глазомъ и зажженной свѣчей, близко къ послѣдней, то свѣжее яйцо должно быть свѣтло, какъ бы прозрачно: яйцо испорченное будетъ темнаго цвѣта. Большая или меньшая бѣлизна скорлупы яйца тоже можетъ служить признакомъ отличія хорошаго отъ дурнаго; чѣмъ бѣлѣе скорлупа, тѣмъ яйца свѣжѣе, и обратно: чѣмъ темнѣе—тѣмъ значитъ долѣе оно лежало. Московскія торговки, прикидывающіяся иногда деревенскими бабами, обладаютъ искусствомъ мыть яйца и придавать скорлупѣ утраченную бѣлизну. Эти обманщицы ходятъ по домамъ и, случается, сбываютъ испорченныя яйца недогадливымъ хозяевамъ. Чѣмъ болѣе яйцо лежитъ на воздухѣ, тѣмъ болѣе теряетъ оно въ своемъ вѣсѣ. Вотъ почему долго лежавшее яйцо, ежели вы положите его въ крѣпко посоленую воду, всплываетъ на поверхность воды; и чѣмъ свѣжѣе яйцо, то-есть чѣмъ оно полнѣе, тяжеле—тѣмъ быстрѣе погружается въ воду. Величина яйца также очень важна въ экономическомъ отношеніи; по нашему мнѣнію, этотъ продуктъ слѣдовало бы продавать на вѣсъ, а не десятками или сотнями, какъ до сихъ поръ принято.



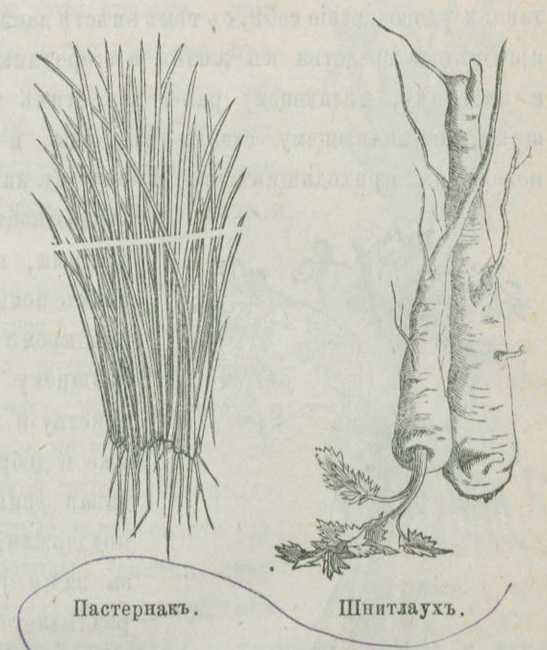
Молочные продукты.

Вы, читатель, не разъ вѣроятно слыхали похвалы майскому маслу и майскимъ сливкамъ, вообще похвалы молочнымъ продуктамъ этого мясяца, когда скотина уже не на стойлѣ, а въ полѣ, на травѣ. Но эти похвалы и панегирики едвали вѣрны и справедливы. Дѣйствительно, деревенскія крестьянскія собственно коровы, состоя всю зиму на пищѣ, какъ говорится, святаго Ан-

тонія: на соломенной рѣзкѣ съ гомеопатической подсыпкой затхлой мучицы,— крестьянскія коровы, для корма которыхъ иногда снимаются съ избъ соломенныя крыши, едва влачащія зимой, ноги, нерѣдко отъ голода и немощи переворачиваемыя съ боку-на-бокъ рычагами, попадая съ токого роскошнаго стола хоть и на тощую траву—даютъ молоко лучшаго качества, нежели давали его зимой. Но спросите у настоящихъ хозяевъ, когда бываютъ самыя густыя сливки и лучшее масло? Они навѣрно отвѣтятъ: когда скотина стоитъ на стойлѣ, когда ей даютъ хорошій кормъ — сѣно, муку, барду, овесъ, корнеплодныя растенія. Правда, лѣтомъ сливки и масло имѣютъ желтоватый цвѣтъ; къ тому же первыя имѣютъ иногда вслѣдствіе питанія скотины травою—травяной запахъ. Но вѣдь цвѣтъ не придаетъ вкусу, ароматъ же отъ травы бываетъ подчасъ и весьма непріятный, ибо травы чрезвычайно различнаго свойства; такъ, ежели корова хватитъ полыни, то молоко будетъ горчить, дикаго луку или чесноку—будетъ сильно отзыватся ими и т. д. Что касается масла, то главное достоинство его состоитъ въ томъ, чтобъ оно не имѣло ни малѣйшей горечи и (русское, оттопленное масло) не отзывалось бы саломъ, которое наши масляные торговцы такъ любятъ примѣшивать, иногда наполовину. Масло нерѣдко получаетъ горечь и по невниманію поваровъ и кухарокъ. Достаточно продержать масло, особенно сливочное, нѣсколько часовъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ оно начало горонить, то есть, горчить, что, во-первыхъ, вредно и, во-вторыхъ—непріятно. Это случается большею частью потому, что его приносятъ въ кухню съ ранняго утра, а не тогда, когда въ немъ имѣется потребность. Ежели необходимо приносить всю провизію заразъ, чтобъ не бѣгать безпрестанно на погребъ или въ подвалъ, дабы не отрываться понапрасну отъ занятій, что, надо сказать правду, очень неудобно, то мы совѣтуемъ, принеся масло въ комнату, держать его въ холодной водѣ и не давать ему подниматься на ея поверхность, вложивъ поперекъ кадочки или банки крестообразно лучинки. Животное масло бываетъ трехъ сортовъ—русское, чухонское и сливочное. Чухонское масло сбиваютъ изъ сметаны и для большаго сохраненія солятъ; русское, тоже съ солью, оттапливаютъ изъ чухонскаго; сливочное выбиваютъ—изъ сливокъ. Это послѣднее подвержено быстрой порчѣ, особенно, ежели не хорошо выдѣлано, промыто, какъ говорятъ,—*сметанисто*, что легко замѣтить, положивъ въ воду масло и перемявъ его хорошенько руками; вода побѣлѣетъ, примѣта перломутровый цвѣтъ. Въ русское, оттопленное масло, кромѣ сала, о чемъ мы упомянули, подбавляютъ иногда и подсолнечное масло. Этотъ подлогъ трудно замѣтить, особенно зимой, когда масло стоитъ на морозѣ.

Растительное масло — конопляное, подсолнечное, маковое, орѣховое, горчичное и прованское—тоже не должно имѣть ни малѣйшей горечи: иначе оно отвратительно и вредно. Въ особенности трудно имѣть хорошее прованское

масло, которое, если растереть его въ рукахъ, не должно имѣть рѣшительно никакого запаха. Хорошо также пробовать и русское, оттопленное масло: сало и пригорклость сильно бьютъ въ носъ. Труднѣе всего опредѣлить достоинство орѣховаго масла, то-есть, трудно купить его чистое, безъ подмѣси другаго. Орѣховое масло очень дорого, а потому подлогъ и выгоденъ. Въ этомъ случаѣ одно средство при покупкѣ его—положиться на добросовѣстность торговца.

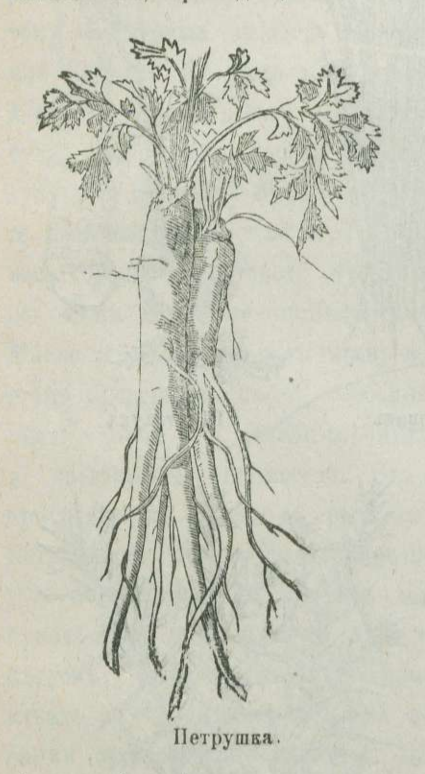

Пастернакъ. Шнитлаухъ.

Зелень и овощи.

Многоуважаемый читатель, если ты гастрономъ, то — нѣтъ сомнѣнія—любишь овощи и зелень, и не считаешь ихъ продовольствіемъ лишь рогатаго скота, тѣмъ болѣе, что они, кромѣ своего пріятнаго вкуса, придаютъ разнообразіе столу и отмѣнно хороши въ гигіеническомъ отношеніи тѣмъ, что, по общему выраженію и понятію, очищаютъ кровь и желудокъ. Самую лучшую зелень, то-есть, самую нѣжную, сочную и ароматную, а равно и нѣкоторую овощь съ тѣми же достоинствами можно имѣть лишь въ зимніе мѣсяцы, въ январѣ и февралѣ, и самой ранней весной—въ мартѣ и апрѣлѣ. Конечно, все это возможно пріобрѣтать лишь въ Москвѣ и Петербургѣ, гдѣ много потребителей, а при нихъ, разумѣется, много и производителей, посвятившихъ себя исключительно занятію *выгонять* ранніе огурцы, шпинатъ, щавель, фасоль, спаржу, гороховыя лопатки, картофель и такъ далѣе. Всѣ эти продукты, какъ не безъизвѣстно читателямъ довольно дороги, не для многихъ доступны и принадлежатъ къ болѣе или менѣе прихотнымъ припассамъ для стола. Но замѣтимъ, что для человѣка со средствами, имѣющаго возможность истратить подчасъ лишній рубль на свой обѣдъ и тѣмъ доставить себѣ наслажденіе, подобное прихотничество очень

Эстрагонъ.

и очень извинительно. Извинительно во-первыхъ тѣмъ, что, какъ мы сказали, раннія овощи и зелень самыя вкусныя и не могутъ быть сравниваемы съ ранними ягодами и плодами, которые далеко уже не вкусны, то-есть, кислы и не ароматны; во вторыхъ, покупая огурецъ, шпинатъ, редиску и т. д., вы, доставляя удовольствіе себѣ, съ тѣмъ вмѣстѣ даете возможность существовать, честно пріобрѣтать средства къ жизни и огороднику, имѣющему парники и теплицы, и плотнику, дѣлающему рамы для этихъ теплицъ и парниковъ, и стекольщику, вставляющему стекла въ рамы, и работникамъ, и работницамъ — *пололкамъ*, приходящимъ въ Москву въ значительномъ числѣ для подобныхъ заработковъ. Слѣдовательно, подобными затратами, па первый взглядъ какъ бы не совсѣмъ похвальными и непроизводительными, вы, кромѣ доставленія удовлетворенія своему изящному вкусу, удовольствія вашему семейству и гостямъ, не замѣчая сами, творите уже и доброе дѣло, благодѣтельствуете, раздавая деньги не нищимъ па улицахъ для поддержанія пьянства и съ желаніемъ попасть за ваши гроши въ рай, — нѣтъ, тутъ вы раздѣляете вашъ рубль, отданный за огурецъ или фунтъ фасоли, между честными тружениками, которые въ свою очередь иногда поприхотничествуютъ, купятъ говядинки въ праздникъ, калачикъ, сайку, можетъ быть и чайку попьютъ.


Петрушка.

Здѣсь кстати замѣтить и о томъ, что съ ранними дорогими овощами и зеленью надо обращаться экономно. Положимъ, что вы, любите ботвинью и преимущественно со свѣжимъ огурцомъ, а огурцы дороги и употребить ихъ для ботвиньи двѣ, три штуки вамъ не по средствамъ; тутъ поневолѣ надо отказаться отъ любимаго вами кушанья, или ѣсть его уже безъ огурца, что далеко не такъ вкусно. Мы поступаемъ въ подобныхъ случаяхъ экономно. — „Вѣрно вмѣсто двухъ или трехъ огурцовъ кладете въ вашу ботвинью одинъ или половину, подумаетъ съ улыбкой читатель и мысленно прибавитъ: не хитрая еще экономія!“ Да, именно вмѣсто двухъ, трехъ огурцовъ употребляемъ одинъ, а иногда половину. Но дѣло въ томъ, что ботвинья отъ этого нисколько не теряетъ въ своемъ достоинствѣ, вкусна точно такъ же, какъ еслибъ въ нее положили и два огурца. Какъ обыкновенно поступаютъ съ огурцами для ботвиньи? — Рубятъ ихъ болѣе или менѣе крупными кусочками. Мы дѣлаемъ не такъ; мы истираемъ огурецъ

на теркѣ и это огуречное *пюре* уже кладемъ въ миску съ ботвиньей. Не теряетъ своего вкуса ботвинья потому, что достоинство, вкусъ огурца заключается единственно въ его ароматѣ. Отымите ароматъ отъ огурца, и онъ будетъ безвкусенъ какъ вода. Разрубленный же на куски огурецъ не дастъ и половины того аромата, какъ истертый на теркѣ. Мы много бы могли привести примѣровъ подобной экономіи, но будемъ говорить объ нихъ въ своемъ мѣстѣ, а теперь перейдемъ къ описанію признаковъ, сначала общихъ, а потомъ частныхъ, по которымъ можно отличать хорошія овощи и зелень отъ плохихъ.

Зелень прежде всего должна быть зелена, свѣжа, безъ вялыхъ и желтыхъ листьевъ; овощь—*едреная*, хрупка въ изломѣ, безъ гнилаго, подвальнаго запаха. Самая нѣжная и ароматная, то-есть, вкусная зелень и овощь тепличныя и парниковыя, а не воздушныя, которыя уже много грубѣе; къ такой зелени принадлежатъ: шпинатъ, щавель, нѣкоторые сорты салата (латукъ); изъ овощей—фасоль, гороховыя лопатки, спаржа, огурцы, редиска, привозная изъ-за границы цвѣтная капуста, особенно хороша такъ-называемая алжирская капуста и такой же картофель. Что касается многихъ другихъ овощей, особенно кореньевъ, каковы: петрушка, сельдерей, морковь и другія корнеплодныя, то большей частью изъ нихъ воздушныя лучше.

Порей.

Фасоль и гороховыя лопатки.

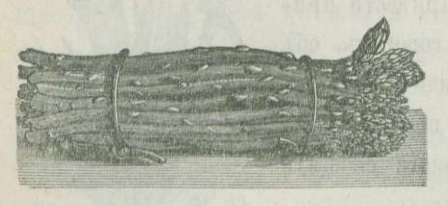
Не должны имѣть на себѣ пятнушекъ или такъ-называемыхъ оспинокъ, желтыхъ кончиковъ, и должны переламываться легко.

Цвѣтная капуста.

Должна быть бѣла, уподобляться матовому серебру. Избѣгайте капусты съ желтыми пятнами, то-есть, съ гнилостью: выбирайте кочни *сливные*, то-есть, такіе, отростки которыхъ не дѣлились бы, а представляли одну сплошную, какъ бы слитую массу. Эту овощь можно имѣть почти круглый годъ. Огородники и зеленьщики умѣютъ ее очень хорошо сохранять и уберегаютъ до весны, о чемъ мы скажемъ, когда будемъ говорить о различныхъ способахъ сохраненія провизіи въ прокъ, что, полагаемъ, необходимо знать, если не исключительно, то преимущественно жителямъ деревенскимъ и вообще тѣхъ мѣстностей, удаленныхъ отъ столицъ, гдѣ трудно, а иногда и невозможно ни за какія деньги достать требуемую провизію.

Спаржа.

Прежде всего должна быть молода; другое, воображаемое, ея достоинство заключается въ толщинѣ. Намъ случалось видѣть спаржу по три, четыре штуки на фунтъ. Но замѣтимъ, что и *ровненькая* спаржа, то-есть, не



очень крупная, когда молода, во вкусѣ не уступаетъ ничѣмъ толстой, а разница въ цѣнѣ между ними большая. Слѣдовательно, покупать очень крупную спаржу есть уже прихотничество или хвастовство. Хорошая молодая спаржа на изломъ очень хрупка, бѣлаго, а не розоваго цвѣта, и не имѣетъ совсѣмъ или очень ничтожное количество облегающихъ поверхность спаржи волоконъ, которыя видимы при самомъ изломѣ сырой спаржи, конечно, не въ головкѣ, а въ концѣ ея. Выбирайте также спаржу по преимуществу короткую (вершка въ 4), а не длинную. Спаржу можно имѣть тоже почти круглый годъ, за исключеніемъ іюля, августа и сентября; въ октябрѣ она иногда появляется, вновь выгнанная, но, конечно, не воздушная, а парниковая.

Шпинатъ и щавель.

Тепличные, а шпинатъ даже и сохраненный на корню, бываютъ въ продажѣ почти во всю зиму и раннюю весну. Такъ какъ эта зелень продается съ корнями, что въ вѣсѣ играетъ существенную роль, то совѣтуемъ обращать на это вниманіе, то-есть избѣгать по возможности наибольшаго количества земли.

Огурцы.

Выгонка огурцовъ въ послѣдніе годы дошла до такого совершенства, что они положительно почти въ продолженіе цѣлаго года не переводятся въ продажѣ. Съ декабря по конецъ апрѣля идутъ огурцы тепличные, потомъ до іюня *паровые*, то-есть, парниковые, а съ іюня до сентября земляные. Въ октябрѣ тоже проскакиваютъ вновь тепличные. Разница лишь въ цѣнѣ на эту овощь слишкомъ велика; въ январѣ за одинъ огурецъ возьмутъ рубль, а въ іюлѣ четверикъ можно купить за 15—20 коп. Свѣжіе огурцы должны быть зелены, безъ пятенъ, шероховаты (въ пупырушкахъ), въ изломѣ хрупки, длинны, а не круглы, на кончикахъ не имѣть желтизны, которая есть признакъ лежалости. Отъ большей или меньшей величины тепличнаго огурца зависитъ также и его цѣнность. На нашъ вкусъ средніе огурцы даже лучше большихъ, потому что послѣдніе нерѣдко слишкомъ обилуютъ сѣменами, что въ огурцѣ не хорошо, и составляетъ его недостатокъ, а от-

нюдь не достоинство. Мѣра хорошаго огурца вершка три. Главное, обращайте вниманіе, чтобъ огурецъ былъ крѣпокъ, а не вялъ и мягокъ.

Салатъ.

Изъ зимнихъ салатовъ, какъ недорогихъ и очень вкусныхъ, мы рекомендуемъ въ особенности цикорій. Конечно, латукъ еще лучше, но довольно дорогъ. Хороша также красная и бѣлая свѣжая шинкованная капуста, очень удачно замѣняющая салатъ къ нѣкоторымъ жаркимъ.

Шампиньоны.

Которые идутъ въ очень многія кушанья и придаютъ имъ особенно пріятный вкусъ, выгоняются тоже во всю зиму и весну, и нельзя сказать, чтобъ были очень дороги, особенно если принять въ разсчетъ, что они слу-

Шампиньоны.

Трюфель.

жатъ не болѣе, какъ хорошею приправою и, слѣдовательно, требуются для того или другаго блюда въ незначительномъ количествѣ. Обратите вниманіе на то, чтобъ шампиньонъ былъ крѣпокъ, корень его не червивъ, а шляпка была бы съ подвернутыми краями, а не развернутая въ видѣ распущеннаго зонтика.

Икра зернистая.

Къ масляницѣ зернистую икру подвозятъ въ столицы и даже во всѣ почти города нашего отечества въ значительномъ количествѣ. Зима—единственное почти время на эту икру, а масляница и постъ—исключительное. Къ сожалѣнію любителей, хорошая зернистая икра всегда въ цѣнѣ, а плохую не совѣтуемъ лучше и покупать. Достоинства зернистой икры слѣдующія: малая соль, *разбористость*, то-есть, зерно должно быть цѣло, а не смято и отдѣляться одно отъ другаго свободно, раскатываться какъ дробь, если можно такъ выразиться. Въ хорошей икрѣ не должно быть горечи и какого-либо посторонняго запаха, что бываетъ нерѣдко. Бѣлужья икра крупнѣе и бѣловатѣе, осетровая—мельче и съ желтизной, но трудно сказать, которая лучше, потому что это зависитъ отъ указанныхъ выше условій. Лучшая зернистая икра—*багренная*, то-есть, та, которая вынута изъ рыбы пойманной на волѣ, багромъ, а не садковая, то-есть, вынутая изъ рыбы, сидѣвшей уже въ садкахъ, изъ томленной рыбы.

ОБѢДЫ.

☛ Обѣды расположены по мѣсяцамъ и числамъ; цифры жирныя означаютъ число мѣсяца, а тонкія — номеръ, подъ которымъ описано блюдо въ книгѣ. Крестики означаютъ постные дни.

ЯНВАРЬ.

1 Супъ пюре изъ тетеревей, вальдшнеповъ, дупелей или бекасовъ, зайца, курицы, куропатокъ, фазановъ 208.—Пирожки слоеные 828.—Индѣйка по охотничьи 549.—Грильядъ изъ свиныхъ ногъ 406.—Мороженое фисташковое 909.

2 Супъ-пюре изъ дичи 207.—Филеи рябчика, фаршированныя трюфелемъ 513.—Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ 591.—Зефиръ яблочный 965.

3 Супъ съ капустой 214.—Соте изъ фелеевъ линя, съ картофелемъ 439.—Тетеревъ обыкновенный 528.—Бланманже 944.

4 Потофе 201.—Студень 308.—Утки съ рѣпой 502.—Желе въ видѣ ломтей ветчины 943.

†5 Щи постныя съ грибами 237.—Растегаи постные 836.—Пуддингъ изъ чернаго хлѣба 711.—Кисель 947.

6 Супъ кремъ изъ риса а-ля пренсессъ 199.—Зразы изъ зайца 468.—Компотъ изъ яблоковъ 979.

7 Бураки 218.—Фаршированные рябчики, подъ соусомъ 486.—Судакъ съ рисомъ, по-итальянски 469.—Бисквиты карлсбадскіе, круглые 1037.

8 Супъ кремъ изъ риса 198.—Лукъ фаршированный 641.—Гусь въ фрикасе 423.—Мороженое на винѣ 921.

9 Потроха гусиные 221.—Судаки фаршированные 467.—Жаркое на раковинахъ 546.—Бисквиты ванильные 1038.

10 Супъ кремъ изъ перловой крупы 196.—Котлеты изъ рябчиковъ 521.—Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ 590.—Хворостъ 1047.

11 Супъ-пюре изъ телячьей печенки 194.—Пожарскія котлеты изъ рыбы 517.—Яичница съ ветчиной 707.—Пломбиръ кофейный 963.

12 Разсольникъ съ поросенкомъ 225.—Зразы 391.—Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ 580.—Желе лимонное 939.

13 Супъ-пюре изъ порея 185.—Лещъ фаршированный 472.—Жареная маринованная свинина 529.—Мороженое съ ликеромъ 937.

14 Супъ изъ телячьихъ почекъ 231.—Капуста фаршированная по-литовски 598.—Каплунъ съ трюфелемъ 404.—Пуншъ глясе 938.

15 Супъ-пюре изъ земляной груши 184.—Сосиски съ капустой 402.—Заяцъ по-финляндски 547.—Мороженое изъ бѣлковъ 920.

16 Борщъ польскій съ ушками 236.—Бараньи котлеты 386.—Картофель подъ бешамелью 613.—Пирогъ слоеный 1049.

17 Супъ-пюре изъ рѣпы, съ уткой 180.—Буженина 523.—Пуддингъ изъ дичи 505.—Тортъ изъ орѣховъ 1024.

18 Лапша 244.—Соусъ изъ зайца по-французски 445.—Кремъ миндальный 957.

19 Потроха по-литовски 251.—Поросячьи котлеты, съ соусомъ вильруа 450.—Рагу изъ индѣйки 426.—Старинное мороженое 948.

20 Супъ-пюре изъ рѣпы по испански 178.—Заяцъ жареный 571.—Голубцы 668.

21 Супъ-пюре французскій 176. – Осетрина подъ голландскимъ соусомъ 463.—Оленья грудинка съ каперсами 421.

22 Супъ охотничій 254.—Филей маринованный по-польски 459.—Яйца фаршированныя 700.

23 Супъ изъ телячьей головки 213. — Поросенокъ фаршированный 558.—Пирожное вѣнское 1021.

24 Супъ изъ баранины, по-англійски 256.—Капуста кислая съ грибами и смѣтаною 601.—Хлѣбъ ульмскій 1006.

25 Супъ-пюре изъ куропатокъ 168.—Шартрезъ изъ куропатокъ 492.—Корюшка, сельди и навага 540.—Пирожное легкое 999.

26 Супъ нѣмецкій изъ сладкаго мяса 257.—Скоромное заливное 295.—Битки съ селедкой и чернымъ хлѣбомъ 398.—Кремъ брюле 954.

27 Супъ-пюре изъ лука съ саго 159.—Матлотъ изъ судака 484.—Гуси и утки жареные 530.

28 Щи изъ кислой капусты 261.—Каша гречневая 746.—Поросенокъ 566.

29 Супъ-пюре изъ рѣпы съ уткою 157.—Карпъ подъ соусомъ 480.—Рябчикъ жаренный 534.

30 Рубцы 211.—Перепелки соленыя въ капустномъ соусѣ 494.—мороженое шоколадное 927.

31 Супъ-пюре изъ зайцевъ 169. — Судакъ грилье 536. — Тортъ диво 1029.

ФЕВРАЛЬ.

1 Супъ-пюре изъ дичи 154.—Куриные филеи съ сыромъ, по-итальянски 444.—Компотъ изъ яблоковъ, съ абрикоснымъ мармеладомъ 981.

2 Супъ изъ телячьей грудинки 210.—Куриные филеи въ майонезѣ, по-французски 302.—Карпы въ соусѣ 413.—Рябчики по-нѣмецки 556.—Пуддингъ англійскій съ фруктами 730.

3 Супъ-пюре изъ каштановъ съ гренками 173.—Пуддингъ изъ куръ 464.—Компотъ яблочный 990.

4 Потроха по-англійски съ осетриной 248. — Телятина въ рагу 425.—Пирожки маделень 1001.

5 Супъ охотничій, англійскій 255.—Утки съ макаронами 418.—Мороженое кофейное 907.

6 Супъ-пюре изъ карпа 166.—Баранина съ рѣпой 427.—Желе съ рейнвейномъ 940.

7 Щи солдатскія 239.—Бифштексъ съ мадерой 487.—Мороженое лимонное 911.

8 Супъ польскій съ перловою крупой 230.—Телячье легкое въ соусѣ 416.—Желе тѣневое 941.

9 Супъ-пюре изъ разной дичи съ гарниромъ 161.—Пуддингъ изъ рябчиковъ 482. — Фасоль бѣлая или бобы 588. — Компотъ изъ риса 969.

10 Нѣмецкій супъ изъ телячьяго ливера 227.—Бараньи котлеты, по-провансальски 441.—Шпицъ-кухены 1042.

11 Супъ польскій изъ пива 228. — Индѣйка подъ соусомъ 504.—Свекла 592.—Мороженое сливочное 905.

12 Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли 156. -Бараньи котлеты въ клярѣ 431.—Пироги королевскіе 1041.

13 Борщъ 217. — Соте изъ телячьей печенки 506.—Пирогъ вѣнскій 1054.

14 Лѣнивыя щи 212.—Пуддингъ изъ гусиныхъ печенокъ 476.—Пряженцы 1048.

15 Супъ пюре изъ зайца 150. — Рябчики подъ соусомъ 520. — Стружки 1002.

6 Уха стерляжья 270.—Галантиръ рыбный 293. — Блины пшеничные 684.—Пломбиръ 959.

17 Уха изъ налимовъ 269.—Морковь 578.—Блины красные 680.—Пломбиръ чайный 962.

18 Уха стерляжья съ печенками налима 259.—Заливная рыба 297.—Блины красные 679.—Зефиръ изъ сливокъ 964.

19 Разсольникъ постный съ осетриной 249.—Пастернакъ 593.—Блины гречневые 678.—Кремъ сливочный 949.

20 Калья съ огурцами 247.—Майонезъ изъ линей 299.—Блины изъ гречневой и крупичатой муки 677.—Мороженое миндальное 934.

21 Борщъ рыбный съ ушками 235.—Капуста сафой 596.—Блины гречневые 676.—Кремъ кофейный 950.

22 Ботвинья 264.—Майонезъ изъ осетрины 303.—Блины гречневые 675.—Мороженое чайное 913.

23 Уха изъ ершей и пескарей 268.—Винегретъ изъ осетрины 309.—Блины гурьевскіе 683.—Снятки бѣлозерскіе 535.—Кремъ чайный 956.

†24 Щи грибныя съ кислой капустой 262.—Кулебяка съ сигомъ 863.—Капуста красная 666.—Компотъ фруктовый 968.

†25 Супъ грибной 263.—Пирогъ съ молоками 857.—Картофель жареный 604.—Желе въ нѣсколько цвѣтовъ 942.

†26 Солянка постная 238.—Пирожки съ кашею и налимьими печенками 834.—Капуста цвѣтная 595.—Мороженое лимонное 936.

†27 Окрошка изъ грибовъ 266.—Растегаи 835.—Брюква 583.—Мороженное апельсинное 910.

†28 Супъ грибной 263.—Пирожки съ вязигой 833.—Кольраби 581.—Компотъ яблочный съ вареньемъ 982.

МАРТЪ.

†1 Бульонъ изъ рыбы соленой и сушеной 6, съ гарниромъ матлотъ 94.—Картофель фаршированный грибами 608.—Мороженое яблочное 926.

†2 Уха изъ налимовъ 269.—Осетрина жареная 533.—Мороженое гвоздичное 923.

†3 Уха стерляжья съ печенками налима 259.—Кулебяка съ фаршемъ 866.—Мороженое съ чернымъ хлѣбомъ 914.

†4 Разсольникъ постный съ осетриной 249.—Фаршированная щука подъ краснымъ соусомъ 454.—Мороженое ананасное 915.

†5 Калья съ огурцами 247.—Сомъ подъ соусомъ 460.—Мороженое коричневое 924.

†6 Борщъ рыбный съ ушками 235.—Пастетъ съ лососиною, иначе 900.—Мороженое орѣховое 933.

†7 Ботвинья 264.—Угорь подъ бѣлымъ соусомъ 474.—Мороженое миндальное 935.

†8 Уха изъ ершей и пескарей 268. — Пастетъ изъ рыбы 903.— Каштаны гласированные 986.

†9 Бульонъ изъ живой рыбы 5, къ нему ушки съ грибнымъ фаршемъ 129.—Кулебяка съ капустой 865.—Компотъ фруктовый 968.

†10 Бульонъ изъ кореньевъ 8, къ нему клецки изъ раковъ 126.— Картофель съ селедкой или съ сардельками 605.—Блины изъ кукурузной муки 691.—Мороженое чайное 913.

†11 Консомэ изъ рыбы 13, къ нему кнель изъ раковъ 19.—Шартрезъ изъ щуки 448.—Желе въ нѣсколько цвѣтовъ 942.

†12 Бульонъ изъ рыбы 6, къ нему клецки изъ раковъ 41.—Пастетъ изъ рыбы 889.—Мороженое лимонное 936.

†13 Бульонъ грибной 7, къ нему гарниръ матлотъ 94.—Картофель разварной 611.—Блины морковные 681.—Компотъ яблочный 982.

†14 Бульонъ изъ живой рыбы 5, къ нему рыбныя клецки 42.— Пастетъ съ соленою рыбой 896.—Мороженое апельсинное 910.

†15 Солянка постная 238. — Пуддингъ изъ щуки 489. — Хлѣбцы шоколадные фаршированные 1040.

†16 Щи постныя 237.—Угорь подъ соусомъ пиканъ 477.—Пирогъ миндальный 1052.

†17 Бульонъ изъ рыбы 6, къ нему гарниръ постный равіоли 104.— Кулебяки съ грибами 864.—Мороженое миндальное 934.

†18 Бульонъ изъ рыбы 6, къ нему пюре изъ сушеныхъ грибовъ 146.— Лососина на холодное. — Каша пшенная съ черносливомъ 745.— Компотъ изъ риса 969.

†19 Бульонъ изъ рыбы 5, къ нему пюре изъ луку по-итальянски 139.—Пастетъ съ карпіей 899.—Желе тѣневое 941.

†20 Бульонъ грибной 7, къ нему пюре изъ чечевицы 138.—Судакъ марешаль 393.—Пуддингъ раковый 733.—Пуншъ глясе 938.

†21 Консомэ изъ рыбы 13, къ нему равіоли постныя 100.—Пастетъ съ треской 898.—Яблочный компотъ 981.

†22 Бульонъ изъ кореньевъ 8, къ нему пюре изъ перловой крупы 137.—Окуни съ огурцами 419.—Блины пшеничные 687.—Компотъ яблочный 980.

†23 Консомэ изъ рыбы 13, къ нему пюре изъ раковъ 136.—Пастетъ съ лососиной 897.—Желе лимоное 939.

†24 Бульонъ грибной 7, къ нему пюре изъ картофеля 132.—Пуддингъ изъ саго съ фисташками 718.—Каша манная, на миндальномъ молокѣ 742.—Каштаны гласированные 986.

†25 Уха стерляжья 270.—Пастетъ съ раками 904.—Снятки бѣлозерскіе 535.—Мороженое фруктовое 907.

†26 Бульонъ изъ кореньевъ 8, съ пюре изъ чечевицы 138.—Майонезъ изъ морскаго рака 298.—Блины яблочные 685.—Мороженое яблочное 926.

†27 Консомэ изъ рыбы 13, съ пюре изъ раковъ 136.—Карпы фаршированные 405.—Желе съ рейнвейномъ 940.

†28 Бульонъ грибной 7, съ пюре изъ луку 139.—Суфле изъ судака 407.—Блины картофельные 688.—Желе въ видѣ ломтей ветчины 943.

†29 Бульонъ изъ живой рыбы 5, съ кнелью изъ раковъ 19.—Паштетъ рыбный 901.—Мороженое фисташковое 909.

†30 Бульонъ изъ кореньевъ 8, съ пюре изъ перловой крупы 137.—Щука по-польски 408.—Кисель 947.

† 31 Консомэ изъ рыбы 13, съ пюре изъ раковъ 136.—Пастетъ изъ судака 902.—Яблочный компотъ 979.

АПРѢЛЬ.

†1 Бульонъ изъ рыбы 6, съ гарниромъ матлотъ 94. — Заливная рыба 297.—Карпы въ соусѣ 413.—Ватрушки съ вареньемъ 760.

†2 Бульонъ грибной 7, съ пюре изъ луку 139.—Галантиръ рыбный 293.—Судакъ съ рисомъ 469.—Компотъ изъ риса 969.

†3 Консомэ изъ рыбы 13, съ пюре изъ раковъ 136. — Заливная рыба 297.—Угорь подъ бѣлымъ соусомъ 474.

†4 Бульонъ изъ рыбы 5, съ кнелью изъ раковъ 19.—Ватрушки съ лукомъ 758.—Майонезъ изъ линей 299.—Окуни съ огурцами 419.

†5 Бульонъ изъ кореньевъ 8, съ пюре изъ чечевицы 138.—Майонезъ изъ осетрины 303.—Карпъ подъ соусомъ 480.—Кисель 947.

†6 Бульонъ грибной 7, съ пюре изъ картофеля 132. — Галантиръ рыбный 293.- Судакъ марешаль 393.—Тѣневое желе 941.

†7 Бульонъ грибной 7, къ нему жюльенъ 131. — Картофель фаршированный печеный 609.—Глясированные каштаны 986.

†8 Окрошка изъ грибовъ 266.—Суфле изъ судака 407.—Желе съ рейнвейномъ 940.

†9 Супъ грибной 263.—Картофель фаршированный грибами 608.—Компотъ изъ яблокъ 979.

†10 Бульонъ изъ кореньевъ 8, къ нему гарниръ грибной брабансонъ 96.—Огурцы тушеные 620.—Фаршированный лещъ 472.—Компотъ яблочный 982.

†11 Супъ грибной 263.—Каша гречневая жареная 751.—Желе въ нѣсколько цвѣтовъ 942.

†12 Щи грибные съ кислой капустой 262.—Каша разсыпчатая съ грибами 749.—Картофель съ селедкой или съ сардельками 605.

13 Супъ-пюре изъ рябчиковъ или фазановъ, съ шампанскимъ 155.—Ветчина съ малагой 410.—Пулярдка, шпигованная трюфелями 565.—Мороженое сливочное 906.

14 Щи зеленыя 216.—Пастетъ съ телячьими почками 895.—Пулярдка фаршированная 470.—Куриное гнѣздо 946.

15 Супъ-пюре изъ куръ съ гренками а ла рень 160. — Волованы 846.—Пуддингъ картофельный съ ветчиною 607.—Кремъ изъ сабайона 951.

16 Супъ съ кнелью 204.—Минцпайзы 868.—Ростбифъ 399.—Сливки съ чаемъ 966.

17 Супъ-пюре изъ ветчины 163.—Пирожки изъ блиновъ 845.—Фаршированныя телячьи уши, подъ краснымъ соусомъ 435.—Кремъ шоколадный 952.

18 Супъ виндзоръ 260.—Пастетъ съ кнелью 884.—Телячья печенка съ кислымъ соусомъ 414.—Пломбиръ рисовый 961.

19 Супъ англійскій изъ черепахи 258.—Колбовый пирогъ 861.—Индѣйка шпигованная 564.—Кремъ яичный 955.

20 Супъ-пюре а ла рень 172.—Цыплята по-французски 555.—Шпинатъ, лебеда, молодая крапива, салатъ, рѣдьковникъ и проч. 594.—Калачи карлсбадскіе 1057.

21 Супъ-пюре провансальскій 181.—Пулярдка по-славянски 559.—Фасоль зеленая 585.—Орѣшки ванильные 1020.

22 Лапша молочная 242.—Пастетъ изъ рябчиковъ скороспѣлый 871.—Шпинатъ по-англійски 670.—Калачи французскіе 1015.

23 Супъ-пюре изъ картофеля съ равіолями 192.—Телячья грудинка 532.—Спаржа съ польскимъ соусомъ 640.—Пирожки лондонскіе съ тминомъ 998.

24 Бигосъ польскій 240.—Пирожки-стружки 841.—Фрикасе изъ телячьей грудинки 428.—Спаржа съ бешамелью 651.—Рубецъ англійскій 1046.

25 Супъ-пюре изъ куръ 174.—Пулярдка по-польски 563.—Спаржа 615.—Мазарины 1000.

26 Разсольникъ изъ говяжьихъ почекъ 220.—Пирожки съ пюре изъ дичи 842.—Фасоль зеленая 586.—Снѣжки 1044.

27 Супъ-пюре изъ спаржи 186.—Телячьи почки подъ соусомъ пиканъ 485.—Филей фаршированный по-польски 519.—Языки оленьи 1007.

28 Супъ кремъ изъ картофеля 197.—Пастетъ съ телятиной 894.—Соусъ изъ сморчковъ 619.—Пироги мальтійскіе 1008.

29 Супъ изъ сморчковъ 226. — Пулярдка по-швейцарски 557.—Щавель 621.—Калачи миндальные 1012.

30 Супъ-пюре изъ лука съ кнелью 190. — Пастетъ съ ветчиною 877.—Шпинатъ натурально 652.—Безе 1019.

МАЙ.

1 Консомэ съ кнелью чиполата 21.—Галантиръ скоромный 292.—Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ 739. — Пирогъ дрезденскій 1060.

2 Разсольникъ 219. — Каша изъ ячныхъ крупъ 748.—Цыплята по-польски 498.—Пирожное анисовое 989.

3 Супъ съ клецками изъ крупы 39. — Соте изъ цыплятъ 496.—Яичница съ зеленью 706.—Пирожки сливочные 996.

4 Супъ изъ курицы 223.—Телятина холодная а ла метръ-д'отель.—Караси съ бешамелью 471.—Пирожное сахарное 997.

5 Похлебка 222. — Каша гречневая съ пармезаномъ 752,—Фаршированный поросенокъ, съ шампиньонами 434. — Крендели миндальные 992.

6 Консомэ, къ нему кнель дофинская 22.—Пастетъ съ рябчиками 893.—Яичница fondue 705.—Калачи масляные 1013.

7 Супъ съ клецками изъ заварнаго тѣста 32.—Пастетъ съ макаронами 891.—Яичница съ лукомъ 708.—Пироги савойскіе 1017.

8 Супъ изъ цыплятъ по-англійски 233.—Рябчики по-французски 552.—Макароны 693.—Сливки съ кофе 967.

9 Разсольникъ польскій изъ куръ 253.—Телячья печенка въ штуфадѣ 483.—Пирожное епископское 995.

10 Супъ съ клецками изъ печени 38. — Телячьи ножки 394.—Яичница англійская 704.—Тортъ песочный 1030.

11 Бигосъ охотничій 241.—Пломъ-пуддингъ американскій 729.—Бисквиты лимонные 1034.

12 Супъ молочный съ рисомъ 245.—Фрикасе изъ цыплятъ съ шампиньонами 475.—Яичница 698.—Тортъ шоколадный 1027.

13 Супъ-пюре изъ щавеля съ вермишелью 158.—Ватрушки съ творогомъ 759.—Телятина съ анчоусами 417.—Тортъ бисквитный 1025.

14 Супъ, къ нему гарбюръ 45.—Фаршированные цыплята, съ шампиньонами 501.—Яйца а-ля трибъ 709.—Безе 1018.

15 Супъ съ клецками нокли 34. — Цыплячьи филеи въ майонезѣ 301.—Пирогъ изъ риса 1053.

16 Супъ-пюре изъ курицы 149.—Пулярдка съ трюфелемъ подъ краснымъ соусомъ 503.—Яйца выпускныя, жареныя 697.—Мороженое съ померанцевыми цвѣтами 930.

17 Уха на куриномъ бульонѣ 271. — Судакъ въ сметанѣ 409.—Блины молочные 682.—Пломбиръ сливочный 960.

18 Супъ-пюре прентаньеръ 191.—Телячья грудинка 522.—Яичница въ чашкахъ 699.—Пирожки анисовые 1003.

19 Супъ императрицы 261.—Каша съ молокомъ 744.—Яйца выпускныя 703.—Кремъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ съ шампанскимъ 958.

20 Супъ-пюре изъ моркови 175. — Рубленая говядина въ соусѣ 436.—Вареники съ творогомъ 761.—Кольца 1004.

21 Раковый супъ 205.—Майонезъ 294.—Блины англійскіе 686.—Бисквиты шоколадные 1035.

22 Консомэ, къ нему гарниръ Гуттенбергъ 67.—Филей изъ индѣйки, подъ бешамелью 462.- Яичница со сметаной 702.—Пирожки принцессины 990.

23 Консомэ, къ нему рисъ а-ля Корніани 64.—Майонезъ изъ цыплятъ 300.—Каша съ пѣнками 753.—Мороженое розовое 929.

24 Супъ-пюре изъ раковъ 206.—Ветчина на холодное.—Пулярдка подъ соусомъ 497.—Пирожки песочные 988.

25 Бульонъ, къ нему макароны монглясъ 60.—Пуддингъ зеленый 717.—Блины лифляндскіе 690.—Бисквиты въ коробочкахъ 1032.

26 Супъ съ красносельскими клецками 48. — Щука со сметаной 508.—Яйца выпускныя 696.—Сухари вѣнскіе 1026.

27 Супъ съ клецками, варшавскими и итальянскими 36.—Пулярдки съ пармезаномъ 392.—Пирожки королевскіе 1010.

28 Бѣлый супъ 203.—Телятина холодная по-шведски.—Яйца фаршированныя 701.—Пирогъ брауншвейгскій 1059.

29 Прентаньеръ или весенній супъ 200.—Пловъ 401. — Змѣйки сахарныя 1045.

30 Жюльенъ 202.—Блины фрунцузскіе 692.—Кольца 1043.

31 Супъ итальянскій 252.—Телятина съ бешамелью 429.—Пирожное берлинское, гнутое 1005.

ІЮНЬ.

1 Супъ гарниромъ Рошель 92.—Цикорій съ бешамелью 665.—Пирогъ португальскій 987.

2 Консомэ, къ нему пульпеты изъ рябчиковъ 90.—Говядина духовая или душеная 383.—Желе лимонное 939.

3 Супъ съ равіолями 103.—Пастетъ финансьеръ 887.—Цыплята жареные по-вѣнски 541.

4 Супъ съ кремомъ заварнымъ шателенъ 83. — Пастетъ шведскій 869.—Телячья головка 395.

5 Супъ съ гарниромъ шомель 87.—Битки 396.—Языкъ съ груздями 432.

6 Консомэ, къ нему штруцель съ кашею 66. — Говядина паровая 382.—Рагу изъ сладкаго мяса 415.

7 Супъ съ гарниромъ имперіяль 99.—Телячьи котлеты подъ соусомъ сюпремъ 488.—Турецкій пловъ 411.

8 Консомэ, къ нему гарниръ гасконскій 85.—Говядина разварная 380.—Почки въ соусѣ 430.

9 Консомэ съ рисомъ по-піемонтски 62.—Пирогъ изъ блиновъ съ кашею 859.—Бобы зеленые натурально 650.

10 Консомэ, къ нему бисквитъ заварной 77.—Битки по-гамбургски 397.—Филеи индѣйки, подъ соусомъ 500.

11 Супъ съ гарниромъ чаннингъ 93. — Латукъ фаршированный 661.—Пирожки берлинскіе 1016.

12 Супъ съ картофельными клецками 44. — Маринованный филей подъ соусомъ пиканъ 493.—Пуддингъ изъ лапши 719.

13 Супъ съ рисомъ по-милански 57.—Филей въ мадерѣ съ трюфелемъ 384.- Пуддингъ виндзорскій 713.

14 Супъ съ гарниромъ techнъ 98. — Пастетъ изъ риса 878. — 856.—Жаркое монаховъ бернардиновъ 548.

15 Консомэ, къ нему гарниръ тортю 95. — Пирогъ съ рябчиками 856.—Пуддингъ изъ риса съ изюмомъ 714.

16 Супъ съ клецками сентъ-флорентинъ 47. — Шампиньоны а-ляпулеттъ 574.—Бисквиты англійскіе 1036.

17 Супъ съ гарниромъ шеврезъ 97. — Пастетъ изъ яицъ 874.— Соте изъ индѣчьихъ филеевъ. 473.

18 Консомэ съ гарниромъ камбизъ 101. Душеная говядина 518.— Гороховыя лопатки по-англійски 664.

19 Консомэ, къ нему гарниръ андалузскій 105.—Соте изъ телячьяго филея 510.—Пловъ венеціянскій 412.

20 Супъ съ рисовыми клецками 40.—Говядина разварная 381.— Цыплята по-польски 550.

21 Бульонъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба 106.—Рубленое разное мясо, въ соусѣ 438.—Крендели масляные 1011.

22 Консомэ, къ нему профитроли фаршированныя 55. — Ломтики филея въ соусѣ 432.—Пирожки лимонные 1009.

23 Супъ съ гарниромъ флери 76.—Бифштексъ 310.—Солянка московская на сковородѣ 600.

24 Консомэ, къ нему гарниръ режансъ 74.—Говядина подъ соусомъ 479.—Цыплята а-ля маренго 491.

25 Консомэ, къ нему греночки съ мяснымъ фаршемъ и пермезаномъ 107.—Жареные рыжики 617.—Тортъ хлѣбный 1028.

26 Консомэ, къ нему гарниръ ирма 72. — Эскалопы по-нѣмецки 515.—Пуддингъ изъ пшена 728.—Шу 993.

27 Супъ съ кремомъ заварнымъ рояль 70 — Пастетъ изъ телятины 872.—Грибы жареные 618.

28 Супъ съ кнелью по-неаполитански 23. — Пирогъ страсбургскій изъ налимовъ 867.—Горохъ по-французски 663.

29 Консомэ, къ нему макароны по-неаполитански 53.—Кулебяка изъ блиновъ 862.—Пуддингъ итальянскій 723.

30 Супъ съ клецками сбивными 35.—Огурцы свѣжіе, подъ соусомъ 653.—Калачи сахарные 1014.

ІЮЛЬ.

1 Супъ-пюре изъ гороха 164.—Тартлеты съ выпускными яйцами 852.—Сморчки фаршированные 673.

2 Консомэ, къ нему кремъ заварной Ксавье 71.—Касроли 855.—Утки чирки подъ соусомъ 457.

3 Супъ-пюре изъ раковъ 183.—Волованы съ маседуаномъ 848.—Соте изъ филеевъ вальдшнепа 452.

4 Консомэ, съ гарниромъ савойскимъ 91.—Пирожки польскіе 844.—Бараньи котлеты 511.—Бекасъ, гаршнепъ, вальдшнепъ 545.

5 Супъ, къ нему гарниръ пренсессъ 75.—Сморчки жареные 656.—Пуддингъ голандскій 716.—Компотъ смородинный 973.

6 Консомэ, къ нему кремъ заварной делиньякъ 73.—Пастетъ испанскій 873.—Сморчки со сметаной 655.

7 Консомэ, съ гарниромъ каролинъ 69.—Барашекъ жареный 538.—Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ изюмомъ 712.

8 Супъ, съ кремомъ заварнымъ севинье 68. - Блины кислосладкіе 689.—Дрозды фаршированные 446.—Земляника гласированная 985.

9 Супъ-пюре изъ раковъ съ рисомъ 187.—Пастетъ съ годиво 885.—Сальми изъ дикихъ утокъ 514.

10 Супъ съ клецкими изъ бѣлаго хлѣба 37.—Бараньи котлеты въ бешамели 387.—Огурцы тушеные 620.

11 Консомэ, къ нему профитроли 54.—Дуппель 543.—Картофель фаршированный печеный 609.

12 Супъ-пюре изъ свѣжихъ огурцовъ 170. — Пирожки жареные 827. — Жаворонки по-польски 481. — Мороженое смородинное 928.

13 Консомэ, съ гарниромъ монморанси 81. — Пастетъ изъ рису 876. — Турухтаны, коростели, кулики 570. — Компотъ изъ клубники и земляники 977.

14 Супъ, къ нему кремъ заварной бурдалю 84. — Дупель въ шпигу 542. — Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба 710.

15 Консомэ, съ кнелью годиво изъ рябчиковъ, телятины, куръ и дичи 24. — Пирожки изъ гречневой муки 829. — Шартрезъ изъ перепелокъ 456. — Смородина гласированная или обсахаренная 983.

16 Консомэ съ гарниромъ массена 86. — Пирогъ изъ блиновъ 858. — Баранина въ сметанѣ 389.

17 Супъ-кремъ изъ риса съ раковымъ пюре 195. — Сальми изъ дупелей 466. — Горошекъ зеленый съ котлетами изъ грибовъ 627. — Пуддингъ изъ бріоша 725.

18 Супъ-пюре изъ бобовъ 179. — Каша гречневая разсыпчатая 743. — Дупель въ глинѣ 569. — Бобы зеленые по-англійски 649.

19 Супъ съ печеными клецками 43. — Пастетъ 879. — Шампиньоны по-итальянски 645.

20 Супъ, къ нему макароны кардиналь 56. — Матлотъ изъ перепелокъ 451. — Картофельныя котлеты 612.

21 Супъ-пюре изъ чечевицы съ кореньями 193. — Дупель на гренкѣ 544. — Морковь съ горохомъ 579. — Мороженое земляничное 916.

22 Супъ съ гречневыми клецками 49. — Пастетъ съ говядиной 870. — Филеи дикой утки, въ соусѣ 442.

23 Супъ съ рисомъ по-индѣйски 65. — Пирогъ изъ блиновъ съ телячьимъ ливеромъ 860. — Горохъ или фасоль въ стручкахъ 587.

24 Супъ съ телячьими почками 61. — Картофель со сметаною 606. — Мороженое малиновое 922.

25 Супъ-пюре изъ молодаго зеленаго гороха 188. — Пастетъ съ курицею 888. — Горошекъ на сливкахъ 572.

26 Консомэ, къ нему полента 58. — Каша разсыпчатая изъ смоленской крупы 747. — Пуддингъ изъ шпината 458.

27 Супъ-пюре изъ чечевицы 167. — Каша манная разсыпчатая 750. — Баранья грудинка 390.

28 Окрошка 265. — Пастетъ королевскій 890. — Зеленый горохъ 577. — Мороженое земляничное 917.

29 Супъ съ рисомъ а-ля-Валянсьенъ 63. — Каша разсыпчатая съ рябчиками 755. — Шу ягодное 994.

30 Супъ-пюре изъ риса 151.—Пирожки съ фаршемъ 826.—Грибы тушоные 616.

31 Борщъ литовскій изъ зелени сельдерея 234.—Бараній бокъ съ кашей 539.—Лапша на молокѣ 695.

АВГУСТЪ.

†1 Супъ рыбный изъ щавеля 232.—Винегретъ изъ осетрины 309.—Судакъ грилье 536.

†2 Рыбный борщъ съ ушками 235.—Каша изъ смоленскихъ крупъ 116.—Осетрина подъ голландскимъ соусомъ 463.

†3 Постный разсольникъ, съ осетриной 249. — Судакъ марешаль 393.—Свекла 592.

†4 Лапша рыбная 243.—Угорь подъ соусомъ пиканъ 477.—Картофель съ селедкой 605.

†5 Щи постныя съ грибами 237. — Каша жареная изъ мелкихъ гречневвыхъ крупъ 117.—Фаршированная щука подъ краснымъ соусомъ 454.

†6 Стерляжья уха, съ печенками налима 259.—Галантиръ рыбный 293.—Фаршированныя карпы 405.—Вишни гласированныя 984.

†7 Грибныя щи съ кислой капустой 262.—Жареная гречневая каша 118.—Судакъ марешаль 393.

†8 Ботвинья 264.—Фаршированные судаки 467.—Шампиньоны а-ля пулеттъ 574.—Мороженое вишневое 925.

†9 Грибной супъ 263.—Галантиръ рыбный 293.—Суфле изъ судака 407.

†10 Рыбный супъ изъ щавеля 232.—Лососина на холодное 207.—Окуни съ огурцами 419.

†11 Уха изъ налимовъ 269.—Майонезъ изъ линей 299.—Соте изъ филеевъ линя 439.

†12 Окрошка изъ грибовъ 266.—Шартрезъ изъ щуки 448.—Картофель, фаршированный грибами 608.

†13 Ботвинья 264.—Фаршированные карпы 405.—Жареная осетрина 533.

†14 Уха изъ ершей и пескарей 268.—Майонезъ изъ осетрины 203.—Щука по-польски 408.—Пирогъ съ вишнями 1051.

15 Супъ съ гарниромъ кюсси 79.—Тартлеты 851.—Утка фаршированная фруктами 561.—Артишоки по-ліонски 573.

16 Консомэ, къ нему кнель зеленая 18.—Пуддингъ изъ рису съ вишнями 731.—Артишоки жареные 575.—Компотъ изъ куманики 976.

17 Супъ изъ вишенъ съ смоленской крупой 229. - Грузди фаршированные 646.—Компотъ персиковый 975.

18 Консомэ, къ нему гарниръ месенъ 88.—Пирожки Наполеоновскіе 832.—Пломъ-пуддингъ 740.—Бадиджаны подъ бешамелью 658.

19 Супъ съ манными клецками 50. — Сальникъ 756. — Артишоки а-ля баригуль 648.—Компотъ персиковый 974.—

20 Супъ виндзоръ 260.—Пирожки 831.—Каша въ кишкахъ 757.—Пломъ-пуддингъ 741.

21 Нѣмецкій супъ изъ сладкаго мяса 257. — Артишоки по-бордосски 643. — Пломъ-пуддингъ неаполитанскій 735. — Компотъ вишневый 970.

22 Консомэ, къ нему гарниръ роганъ 80. — Пирожки 837.—Бараньи котлеты маринованныя 447. — Капуста цвѣтная по-польски 667.

23 Супъ-пюре изъ молодой кукурузы 165. — Каплунъ съ соусомъ изъ помъ-д'амуровъ 461. —Артишоки 624.—Мороженое дынное 912.

24 Супъ съ клецками изъ творогу 52. — Свиныя ноги въ соусѣ С. Менегу 443. — Бадиджаны фаршированные 671. — Пирогъ съ абрикосами 1050.

25 Калья съ огурцами 247.—Пельмени 763.—Артишоки съ зеленымъ горохомъ 625.

26 Лапша 244.—Грибы духовые 674.—Мороженое персиковое 931.

27 Польскій разсольникъ изъ куръ 253. — Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмомъ 736. — Артишоки съ голландскимъ соусомъ 647.

28 Супъ съ клецками лимонными 51. — Почки бараньи 507. — Артишоки подъ краснымъ соусомъ 642.

†29 Грибной супъ 263. —Жареная осетрина 533. —Артишоки фаршированные 659.—Желе изъ винограда 945.

30 Супъ изъ курицы 223.—Пирожки съ творогомъ 830.—Картофель фаршированный печеный 609.

31 Супъ съ капустой 214.—Гусь фаршированный яблоками 553.—Артишоки въ малагѣ 626. – Мороженое абрикосовое 918.

СЕНТЯБРЬ.

1 Консомэ, къ нему бисквитъ заварной съ пармезаномъ 78.—Рагу изъ жаворонковъ съ ветчиной 424.—Кремы фруктовые 953.

2 Консомэ, къ нему фаршированная капуста 102.—Голуби жареные въ виноградныхъ листьяхъ 567.—Кремъ сливочный 949.

3 Консомэ, къ нему греночки, посыпанные голландскимъ сыромъ 108.—Утка съ оливками 495.—Мороженое изъ грушъ 932.

4 Супъ, къ нему фрикадельки изъ телячьей почки 109.—Гусиные филеи съ помъ д'амурами 490.—Компотъ изъ шиповника 978.

5 Супъ-пюре изъ помъ д'амуровъ 209.—Утка дикая по-французски 562.—Крендельки сахарные 991.

6 Супъ-жюльенъ изъ рѣпы 224.—Соте изъ жаворонковъ 478.—Бисквиты англійскіе, круглые 1039,

7 Борщъ, къ нему фрикадельки изъ говядины 110. — Баранина жареная 537.—Компотъ изъ яблокъ 979.

8 Супъ польскій изъ утки съ перловой крупой 246.—Пастетъ перигорскій 892.—Желе изъ винограда 945.

9 Супъ изъ барашка съ рисомъ 250.—Груши земляныя жареныя 672.—Пуддингъ фрунцузскій съ фруктами 727.

10 Супъ съ клецками манными 123.—Рагу изъ баранины 516.—Компотъ изъ грушъ съ водкой 972.

11 Консомэ, къ нему фрикадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыра 111.—Груши земляныя въ клярѣ 629. - Бисквиты португальскіе 1033.

12 Супъ съ клецками заварными 120.—Пастетъ изъ филеевъ рябчика 886.—Мороженое барбарисное 919.

13 Супъ-пюре изъ помъ д'амуровъ 153.—Жаворонки фаршированные 465.—Тортъ миндальный 1023.

14 Супъ, къ нему фаршированныя яйца 128.—Соте изъ дроздовъ съ шампиньонами 453.—Завитки миндальные 1022.

15 Супъ гарбюръ по-итальянски 130. — Пастетъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ 881.—Бланманже 944.

16 Супъ съ клецками рисовыми 125. — Винегретъ горячій изъ зелени и кореньевъ 614.—Кремъ-брюле 954.

17 Консомэ, къ нему макароны по-сицилійски 59. — Пастетъ съ фаршированными жаворонками 880.—Пирожки маделень 1001.

18 Супъ съ кнелью охотничьей 20. — Груши земляныя 628. — Кремъ сливочный 949.

19 Супъ съ клецками мучными 124.—Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ 636.—Песочные пирожки 988.

20 Супъ съ кнелью изъ куръ 17.—Утка съ пиканомъ 403.—Маседуанъ изъ овощей 638.

21 Консомэ, къ нему гренки по-италіянски 31. — Голуби съ горохомъ 509.—Компотъ грушевый 971.

22 Супъ съ клецками нѣмецкими 33. — Свекла по-польски 669.—Пломбиръ чайный 963

23 Консомэ, къ нему кремъ заварной изъ фазана 82.—Капуста съ бешамелью 654.—Старинное мороженое 948.

24 Супъ-пюре изъ тыквы 182. —Груша земляная по-ліонски 644.—Желе изъ винограда 945.

25 Супъ съ клецками картофельными 122.— Рѣпа фаршированная 639.—Шу 993.

26 Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты 177.—Пастетъ изъ вальдшнепа 883.—Кремъ брюле 954.

27 Супъ-пюре изъ помъ-д'амуровъ 172.—Капуста по-нѣмецки 662.—Пуддингъ англійскій съ фруктами 734.

28 Супъ съ клецками бисквитными 121. — Вареники съ капустой 762.—Кремъ изъ сабайона 951.

29 Супъ - пюре изъ разныхъ кореньевъ 152. — Каша съ тыквой 754.—Пломбиръ сливочный 960.

30 Супъ съ ушками 89. — Рѣпа фаршированная 657.—Желе изъ винограда 945.

ОКТЯБРЬ.

1 Супъ-пюре изъ земляной груши 184.—Тартлеты съ макаронами 854.—Бараньи ножки въ фрикасе 420.—Пуддингъ 737.

2 Супъ-пюре изъ перепелокъ 162.—Волованы съ макаронами 847.—Каплунъ съ рисомъ 499.

3 Супъ-пюре изъ бекасовъ 189. — Тимбали 849. — Персики въ соусѣ 440.

4 Супъ-пюре изъ ветчины 163. — Пирожки французскіе 843.—Сальми изъ куропатокъ 455.—Пуддингъ англійскій 732.

5 Супъ-пюре изъ карпа 166.—Пастетъ изъ каплуна 875.—Пуддингъ французскій изъ лапши 738.

6 Супъ-пюре изъ куръ 174.—Пирожки изъ заварнаго тѣста 840.—Заливное изъ каплуна 296.—Куропатки а-ля-метръ д'отель 560.

7 Супъ-кремъ изъ риса 198.—Баранина паровая 385.—Капуста фаршированная по-французски 599.

8 Борщъ литовскій изъ зелени сельдерея 224.—Тартлеты съ фаршемъ изъ рябчиковъ 853.—Заяцъ со сметаной 554.

9 Нѣмецкій супъ изъ телячьяго ливера 227. — Соте изъ филеевъ куропатки 512.—Капуста съ горохомъ 660.

10 Похлебка 222. — Шартрезы 850. — Перепелки по-французски 437.

11 Бураки 218.—Пуддингъ изъ куропатокъ 494.—Зеленый горошекъ сушеный 622.

12 Супъ съ капустой 214.—Крокеты 839.—Каплунъ маринованный 568.

13 Рубцы 211.—Пуддингъ англійскій изъ риса 715.—Капуста по-литовски 602.

14 Супъ съ кнелью 204.—Гусь съ сухими фруктами 551.—Кольраби фаршированная 582.

15 Бигосъ охотничій 241.—Пирожки англійскіе 838.—Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба 720.

16 Лапша 244.—Куропатки съ каперсами 423.—Пуддингъ изъ фаршированной капусты 597.

17 Польскій разсольникъ изъ куръ 253.—Гусь съ капустой 531.—Рѣпа съ бараньей грудинкою 589.

18 Англійскій охотничій супъ 255.—Пастетъ изъ тетерева 882.—Пуддингъ изъ лапши 721.

19 Щи изъ кислой капусты 215.—Баранина подъ бешамелью 388.—Брюква фаршированная 584.

20 Супъ-пюре изъ кореньевъ 152.—Разварная говядина 380.—Пуддингъ лимонный 724.

21 Супъ-пюре изъ зайца 150.—Галантиръ скоромный 292.—Гусь въ фрикасе 422.

22 Потроха 221.—Студень 308.—Турецкій пловъ 411.

23 Супъ жюльенъ изъ рѣпы 224.—Утка съ пиканомъ 403.—Пуддингъ миндальный 726.

24 Супъ итальянскій 252.—Заливное 295.—Сосиски съ капустой 402.

25 Калья съ огурцами 247.—Цыплячьи филеи въ майонезѣ 301.—Ростбифъ 399.

26 Супъ императрицы 261.—Холодная телятина 206.—Зразы 391.

27 Супъ изъ телячьей головки 213.—Заливное изъ каплуна 296.—Почки въ соусѣ 430.

28 Супъ-пюре изъ лука съ кнелью 190.—Колдуны 764.—Судакъ въ сметанѣ 409.

29 Нѣмецкій супъ изъ сладкаго мяса 257.—Майонезъ 294.—Битки 396.

30 Супъ съ заварными клецками 120.—Телячьи ножки 394.—Пуддингъ изъ каплуна 722.

31 Супъ виндзоръ 260.—Бараньи котлеты 386.—Телячья грудинка 522.—Сливки съ чаемъ 966.

НОЯБРЬ.

1 Супъ-пюре изъ ветчины 163.—Битки по-гамбургски 397. – Морковь съ горохомъ 579.—Мороженое кофейное 907.

2 Супъ съ фрикадельками изъ телячьей почки 109—Утка, фаршированная фруктами 561. — Бифстексъ съ мадерой 487. — Пуншъ-глясе 938.

3 Супъ съ мяснымъ фаршемъ 112.—Разварная говядина 381.—Кольраби 581.—Желе лимонное 939.

4 Супъ-пюре изъ чечевицы 167.—Сальми изъ куропатокъ 455.—Рябчики по-французски 551.—Куриное гнѣздо 946.

5 Супъ съ фаршированною капустою 102. — Рагу изъ индѣйки 426.—Брюква 583.—Кисель 947.

6 Супъ съ гарниромъ массена 86.—Индѣйка по-охотничьи 549.—Языкъ съ груздями 432.—Старинное мороженое 948.

7 Супъ-пюре изъ моркови 175.—Фрикасе изъ телячьей грудинки 428.—Бѣлая фасоль 588.—Кремъ сливочный 949.

8 Консомэ съ гренками 106.—Заяцъ по-финляндски 547. - Перепелки по-французски 437. –Пломбиръ чайный 962.

9 Супъ съ гарниромъ кюсси 79. — Рубленая говядина въ соусѣ 436.—Пуддингъ изъ фаршированной капусты 597. – Мазарины 1000.

10 Супъ-пюре изъ картофеля 192. — Духовая говядина 383. — Жареные гуси и утки 530.—Кремъ кофейный 950.

11 Супъ съ заварнымъ кремомъ шателенъ 83.—Соте изъ индѣичьихъ филеевъ 473. – Свекла 592.—Компотъ яблочный съ вареньемъ 982.

12 Супъ съ саго 119.—Филеи въ мадерѣ, съ трюфелями 384.—Телячья грудинка 532.—Шу 993.

13 Жюльенъ 202.—Говядина подъ соусомъ 479.—Рѣпа или брюква съ сладкимъ фаршемъ 591.—Компотъ изъ яблокъ 979.

14 Супъ изъ телячьей грудинки 210.—Утка съ макаронами 418.—Корюшка, сельди и навага 540.—Сахарное пирожное 997.

15 Лѣнивыя щи 212. – Пуддингъ изъ гусиныхъ печенокъ 476.—Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ 590.—Кремъ брюле 954.

16 Борщъ 217.—Рагу изъ индѣйки 426. – Жаркое на раковинахъ 546.—Компотъ изъ риса 969.

17 Супъ охотничій 254. — Котлеты изъ рябчика 521. — Солянка 600.—Сливочные пирожки 996.

18 Калья съ огурцами 247.—Гусь съ капустой 531.—Безе 1019.

19 Бигосъ польскій 240. — Пожарскія котлеты изъ рыбы 517. — Картофель со сметаной 606.—Хворостъ 1047.

20 Борщъ польскій съ ушками 236.—Зразы 391.—Осетрина жареная 533.—Шпицъ кухены 1042.

21 Польскій супъ изъ пива 228.—Буженина 523.—Огурцы тушеные 620.—Миндальный тортъ 1023.

22 Супъ-жюльенъ изъ рѣпы 224.—Каплунъ съ трюфелемъ 404.—Судакъ гриль 536.—Берлинское гнутое пирожное 1005.

23 Супъ изъ курицы 223.—Караси съ бешамелью 471.—Земляныя груши 628.—Безе 1018.

24 Разсольникъ 220.—Телячья печенка въ кисломъ соусѣ 414.—Оленья грудинка 421.—Анисовыя пирожки 1003.

25 Супъ виндзоръ 260.—Тетеревъ жареный 528.—Пломбиръ сливочный 960.

26 Супъ-пюре изъ кореньевъ 152.—Жареная маринованная свинина 529.—Вѣнскій пирогъ 1054.

27 Супъ изъ курицы 223.—Щука по-польски 408.—Капуста подъ бешамелью 654.—Слоеный пирогъ 1049.

28 Разсольникъ съ поросенкомъ 225.—Телячьи ножки 394.—Рябчикъ жареный 534. Ванильные бисквиты 1038.

29 Супъ-пюре изъ риса 151.—Маринованный филей по-польски 459—Песочный тортъ 1030.

30 Похлебка 222.—Сосиски съ капустой 402. Бѣлозерскіе снятки 535.—Шоколадный тортъ 1027.

ДЕКАБРЬ.

1 Щи изъ кислой капусты 215.—Пловъ венеціянскій 412.—Кремъ яичный 955.

2 Супъ-пюре изъ карпа 166.—Ростбифъ 399.—Сливочное мороженое 905.

3 Супъ съ гарбюромъ 130.—Ломтики филея въ соусѣ 433. Бараній бокъ съ кашей 539.—Зефиръ изъ сливокъ 964.

4 Супъ съ ушками 129.—Битки по-гамбургски 397.—Бѣлозерскіе снятки 535.—Мороженое кофейное 907.

5 Супъ-пюре изъ гороха 164.—Почки въ соусѣ 430.—Гусь съ капустой 531.—Миндальные завитки 1022.

6 Уха съ рыбнымъ фаршемъ 114.—Суфле изъ судака 407.—Рябчикъ жареный 534.—Мороженое апельсинное 910.

7 Похлебка 222.—Куропатки съ каперсами 423.—Савойскіе пироги 1017.

8 Супъ-пюре изъ карпа 166.—Рубленое мясо въ соусѣ 438.—Компотъ изъ яблокъ 981.

9 Супъ-пюре съ рисовыми клецками 124.—Грильядъ изъ свиныхъ ногъ 402.—Рябчики по-французски 551.—Кремъ сливочный 949.

10 Супъ съ мяснымъ фаршемъ 112.—Телячья головка 395.—Заяцъ по-финляндски 547.—Кисель 947.

11 Супъ-пюре изъ рѣпы 178.—Судакъ марешаль 393.—Жаркое на раковинахъ 546.—Бланманже 944.

12 Супъ кремъ изъ картофеля 197.—Бараньи котлеты подъ бешамелью 387.—Зефиръ яблочный 965.

13 Бѣлый супъ 203.—Духовая говядина 383.—Мороженое сливочное 906.

14 Супъ-пюре изъ дичи 207.—Баранина жареная 537.—Лукъ фаршированный 641.—Компотъ изъ риса 969.

15 Супъ изъ телячьей головки 213.—Рагу изъ сладкаго мяса 415.—Тетеревъ жареный 528.—Мороженое лимонное 911.

16 Щи изъ кислой капусты 215.—Куропатки а-ля-метр-д'отель 560.—Пломбиръ рисовый 961.

17 Потроха гусиные 221.—Караси съ бешамелью 471.—Заяцъ жареный 571. Кремъ изъ сабайона 951.

18 Бигосъ польскій 240.—Сомъ подъ соусомъ 460. Гусь съ капустой 531.—Сливки съ кофе 967.

19 Супъ съ саго 119.—Жареная осетрина 533.—Горячій винегретъ изъ зелени кореньевъ 614.—Пломбиръ сливочный 960.

20 Молочный супъ съ рисомъ 245. Поросенокъ 566.—Куриное гнѣздо 946.

21 Потроха 221.—Картофельныя котлеты 612.—Жареная маринованная свинина 529.—Кремъ сливочный 949.

22 Супъ-пюре изъ зайца 150.—Сосиски съ капустой 402.—Утка 561.—Бланманже 944.

23 Супъ изъ телячьихъ ножекъ 233.—Рябчики по-нѣмецки 556.—Пуддингъ французскій 727.—Каштаны гласированные 986.

†24 Грибныя щи съ кислою капустой 262.—Каша разсыпчатая съ грибами 749.—Матлотъ изъ судака 484.—Компотъ изъ яблокъ 980.

25 Супъ императрицы 261.—Пирожки-стружки 841.—Соте изъ индѣичьихъ филеевъ 473.—Фаршированный поросенокъ 434,—Мороженое съ ликеромъ 937.

26 Супъ итальянскій 252.—Пуддингъ изъ гусиныхъ печенокъ 476.—Шпигованная индѣйка 564.—Желе тѣневое 941.

27 Супъ съ пульпетами изъ рябчиковъ 90.—Карпъ подъ соусомъ 480.—Каплунъ маринованный 568.—Пуншъ глясе 938.

28 Польскій супъ съ перловою крупой 230. — Заяцъ со сметаной 554.—Оленья грудинка 421.

29 Разсольникъ съ поросенкомъ 225. — Жаркое монаховъ-бернардиновъ 548.—Каша манная 742.

30 Нѣмецкій супъ изъ сладкаго мяса 257.—Индѣйка по охотничьи 549.—Пюре изъ чечевицы 623.—Зефиръ яблочный 965.

31 Щи солдатскіе 239.—Баранина жареная 537.—Ватрушки съ вареньемъ 760.

Кушанья, подаваемыя къ завтраку.

Фаршъ изъ рябчиковъ съ трюфелями 283.—Варенецъ 286 Кашка на бульонѣ 272. — Кашка на пескарномъ бульонѣ 273. — Кашка изъ дичи 274.—Яичница со шпинатомъ 280.—Яичница съ почкой 279.—Яичница съ молокомъ 278.—Яичница глазунья 277.— Яйца въ мѣшечкѣ 276. — Яйца въ смятку 275. — Форшмакъ 284. — Масло изъ дичи или ветчины 282.—Слоновое яйцо 281.—Рикото 285.—Картофель съ кильками 291.—Щучья икра 288.—Маринованные пескари и корюшка 289.—Сельди 290.—Телячья печенка 287.

ПОВАРСКОЕ ИСКУССТВО.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ГОРЯЧИХЪ.

Теорія горячихъ въ нашихъ поварскихъ книгахъ уподобляется сказкѣ о *Бѣломъ бычкѣ:* — возьми того-то, того-то, того-то... во второмъ, въ десятомъ, въ сотомъ супѣ повторяется тоже самое съ прибавкой чего-нибудь еще. Неудивительно послѣ этого, что книга принимаетъ значительный объемъ отъ подобныхъ повтореній, — повтореній неумѣстныхъ, сбивающихъ съ толку читателя. Между тѣмъ дѣло разрѣшается очень просто. Для приготовленія всевозможныхъ суповъ прежде всего нужно имѣть бульонъ, который, приготовивъ предварительно, можете варьировать какъ угодно. Положите въ бульонъ перловыхъ крупъ, получите супъ, положите крупъ манныхъ, получите—другой, кореньевъ—третій, спаржи—четвертый, раковъ—пятый, кнели—шестой, макаронъ—седьмой, вермишели—восьмой, и т. д., и т. д. Очень понятно, что немудрено такимъ образомъ составить толстую книгу для приготовленія однихъ суповъ. Мы не будемъ держаться такого метода, ибо не желаемъ сбивать и туманить нашихъ читателей; мы разскажемъ лучше обстоятельнѣе съ достаточными подробностями о приготовленіи бульона.

Бульонъ есть основаніе всѣхъ такъ называемыхъ *горячихъ*, и читатель самъ можетъ составлять супы по своему вкусу и желанію, выбирая любой изъ нижеописанныхъ гарнировъ. Далѣе мы разскажемъ только о тѣхъ горячихъ, которыя представляютъ особенности при своемъ приготовленіи.

I. БУЛЬОНЪ И СОКИ.

1. Бульонъ изъ говядины.

Выдать по 1 ф. говядины на человѣка; кореньевъ по немногу; на 10 ф. говядины 3 ф. телятины и 1 курицу.

Взять на каждаго человѣка по 1 ф. говядины, снять мякоть, завязывать нитками, положить вмѣстѣ съ костями въ кастрюлю, налить холодною водою, такъ чтобы вода все покрыла, и поставить на огонь. Когда начнетъ закипать, снимать пѣну шумовкою, пока не очистится совершенно; положить немного очищенныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерея,

порея и лука. Весною прибавляютъ зеленаго луку, петрушки и сельдерея. Посолить по вкусу. Варить на легкомъ огнѣ 4—5 часовъ, доливая кипяткомъ, чтобъ количество бульона не измѣнилось. Когда говядина сварится, что можно узнать по ея мягкости, тогда вынуть ее изъ кастрюли, а бульонъ процѣдить чрезъ салфетку или частое сито, и снять сверху жиръ. Горячій бульонъ не слѣдуетъ накрывать крышкою, даже на льду, потому что въ такомъ случаѣ онъ скоро портится. Снятый съ бульона жиръ употребляется въ тотъ же день для бреза, а оставшійся до другаго дня идетъ только для жаренья. Обыкновенно бульонъ вываривается чистымъ, свѣтлымъ и вкуснымъ; но для болѣе нѣжнаго вкуса, прибавляютъ на 10 ф. говядины 3 ф. телятины и одну курицу.

2. Бульонъ бѣлый изъ куръ.

Выдать: 1 курицу на 6 человѣкъ; 1 ф. говяжьихъ и $1/2$ ф. телячьихъ костей.

Снявши съ заправленной курицы филеи, поставить ихъ на ледъ покрытыми, а прочія части завязать нитками, положить въ кастрюлю, прибавить 1 ф. говяжьихъ и $1/2$ телячьихъ костей, налить холодною водою и поступить, какъ сказано въ статьѣ № 1. Когда поспѣютъ куры, вынуть ихъ, отдѣлить ножки отъ костей, очистить, посолить, сложить на тарелку, покрыть крышкою и, наложивъ прессъ, поставить въ холодное мѣсто, а бульонъ процѣдить и употреблять.

3. Бульонъ красный изъ говядины.

Выдать: кореньевъ по 1—2 штуки; говядины по 1 ф. на человѣка; телячьихъ костей $1/2$ ф.

Положить въ кастрюлю изрѣзанные ломтями коренья: лукъ, морковь и порей, а на нихъ говядину и телячьи кости, влить ложку воды, накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока коренья не примутъ краснаго цвѣта; тогда влить холодной воды, закипятить, посолить по вкусу, какъ бульонъ 1-й, варить 3 часа. Когда бульонъ поспѣетъ, процѣдить чрезъ салфетку и употреблять.

4. Бульонъ красный изъ телятины.

Выдать телятины по 1 ф. на человѣка; телячьихъ костей $1/2$ ф.

Положить въ кастрюлю нарѣзанную ломтями телятину, а также телячьи кости, влить суповую ложку бульона, накрыть крышкой и держать на огнѣ пока телятина не приметъ краснаго цвѣта; тогда влить холодной воды и поступить, какъ сказано въ статьѣ бульонъ красный. Подъ телятину не кладутъ кореньевъ, а потому телячій сокъ не долженъ быть слишкомъ цвѣтенъ.

5. Бульонъ изъ живой рыбы.

Выдать: мелкой рыбы по 1 ф. на человѣка; четверть ф. икры на 10 ф. рыбы; кореньевъ по 1—2 штуки. Оскоблить чешую, выпотрошить и вымыть рыбу въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, разсчитывая по 1 бутылкѣ воды на каждый фунтъ рыбы, вскипятить, снимая пѣну, пока бульонъ не очистится. Тогда положить очищенныхъ кореньевъ, варить на легкомъ огнѣ въ теченіи 2 часовъ, и процѣдить чрезъ сито. Между тѣмъ истолочь въ каменной ступкѣ паюсную икру, развести небольшимъ количествомъ холодной воды, и вылить въ большую кастрюлю, прибавить процѣженный рыбный бульонъ, поставить на огонь и мѣшать, пока закипитъ. Тогда сдвинуть на край плиты и кипятить на легкомъ огнѣ, пока не очистится. Тогда процѣдить чрезъ салфетку. Если почему либо бульонъ не довольно чистъ, то, не снимая его съ плиты, прибавлять по столовой ложкѣ холодной воды и по каплѣ сока изъ лимона.

6. Бульонъ изъ рыбы соленой и сушеной.

Выдать: рыбы по 1 ф. на человѣка; кореньевъ по 1—2 штуки; икры $1/2$ ф. на 10 ф. рыбы.

Сдѣлать отваръ изъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтиками кореньевъ, для чего послѣдніе надобно варить 1 часъ, наливши въ кипятокъ, затѣмъ опустить въ отваръ вымоченную, выскобленную ножемъ и вымытую съ мукою въ теплой водѣ соленую рыбу, и дать ей поспѣть. Потомъ вынуть рыбу на блюдо, а бульонъ оттянуть икрою, прибавя въ оттяжку сушеныхъ или свѣжихъ снятковъ. Рыба изъ бульона употребляется на винегретъ, паштетъ и проч.—Для приданія лучшаго вкуса бульону, можно прибавлять въ него, по усмотрѣнію, бульонъ грибной, бульонъ изъ бобовъ, даже огуречный разсолъ, а также поджаренный до-красна лукъ или чеснокъ, но въ самомъ маломъ количествѣ.

7. Бульонъ грибной.

Выдать: грибовъ 1 ф. на 6 человѣкъ; кореньевъ по 1—2 штукѣ.

Вымывши въ теплой водѣ сухіе грибы, положить ихъ въ кастрюлю, налить полнѣе водою, прибавить по вкусу соли, коренья, и варить на легкомъ огнѣ, пока грибы не сдѣлаются мягкими. Тогда процѣдить бульонъ черезъ сито и употреблять, а грибы хранить до употребленія.

8. Бульонъ изъ кореньевъ.

Выдать: 4 луковицы, по 2 штуки петрушки, сельдерея, порея, моркови, рѣпы, небольшой кочанъ капусты, 1 горсть зеренъ гороха, столько

же бобовъ, 10 штукъ бѣлыхъ грибовъ, столько же картофеля; 2 столовыя ложки прованскаго масла.

Нашинковать мелко 4 луковицы, и поджарить въ большой кастрюлѣ, въ двухъ столовыхъ ложкахъ прованскаго масла; влить кипятку, сколько нужно имѣть бульона, дать закипѣть, положить коренья, горохъ, бобы и грибы и варить на легкомъ огнѣ, пока коренья не сдѣлаются совершенно мягкими, а бульонъ получитъ надлежащій вкусъ. Снять бульонъ съ огня, дать устояться, слить осторожно сверху и процѣдить чрезъ салфетку.

9. Консоме изъ куръ или индѣекъ.

Выдать: 1 курицу на 6 человѣкъ; говяжьихъ костей по 1 ф., а телячьихъ по $1/2$ ф. на каждую курицу; бѣлковъ 2 штуки на каждую курицу.

Приготовить бульонъ изъ куръ; затѣмъ взять фунтъ куриныхъ филеевъ, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить бѣлки, вымѣшать, выложить въ кастрюлю, развести куринымъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ, доливая по столовой ложкѣ холодною водою, пока бульонъ не очистится и не получитъ вкуса и цвѣта. Тогда процѣдить чрезъ салфетку. Точно также приготовляется консоме изъ индѣекъ. Въ это консоме можно прибавлять обжаренныхъ на вертелѣ куръ, разсчитывая по 1 штукѣ на каждыхъ шесть человѣкъ.

10. Консоме изъ дичи.

Выдать: рябчиковъ по парѣ на 6 человѣкъ; говядины или телятины 1 ф.; яйцо 1 штуку.

Половину отпущенныхъ рябчиковъ истолочь съ костями въ каменной ступкѣ, прибавить мелкоизрубленную говядину или телятину, одно яйцо, размѣшать и развесть бульономъ; дать вскипѣть, размѣшивая часто, чтобы не пристало ко дну кастрюли. Другую половину выданныхъ рябчиковъ обжарить, опустить въ кипящій бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока консоме не очистится и не выкипитъ до желаемаго вкуса; затѣмъ процѣдить.

11. Консоме изъ телятины или баранины.

Выдать: для бульона № 1.—Кромѣ того телятины ссѣкъ, яйцо 1 шт.

Взять ссѣкъ отъ задней части телятины, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить яйцо, развести бульономъ № 1, и дать закипѣть, остальную часть телятины обжарить, разбить на части, опустить въ кипящее консоме и варить до надлежащаго вкуса. За 10 минутъ до цѣженія опустить зеленаго кервеля и укропа, вскипятить и процѣдить. Точно также приготовляется консоме изъ баранины, которую нужно нашинковать чеснокомъ.

12. Консоме по англiйски.

Выдать: $2^1/_2$ ф. баранины, 1 ф. копченой ветчины безъ жира, 1 яйцо, мадеры 1 стаканъ.—Кромѣ того для бульона № 1.

Изрубите мелко баранину, ветчину истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить яйцо, размѣшать, переложить въ кастрюлю, развести бульонъ, влить мадеру и дать закипѣть, постоянно мѣшая. Индѣйку обжарить, положить въ кипящiй бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ не получитъ желаемаго вкуса.

13. Консоме изъ рыбы.

Выдать: для рыбнаго бульона № 5.—Рыбы свѣжей 1 ф.; икры $^1/_8$ ф.

Очистить еще разъ икрою приготовленный рыбный бульонъ, съ частiю рыбы, назначенной къ консомѣ. За полчаса до отпуска развесть оттяжку рыбнымъ бульономъ и, поставивъ на большой огонь, мѣшать постоянно, чтобы не пристало ко дну кастрюли. Когда консоме закипитъ, поставить его на легкiй огонь и варить до самого отпуска. Тогда процѣдить въ суповую чашку, опустить назначенный гарниръ. Необходимо процѣживать консоме предъ самымъ отпускомъ, такъ какъ на немъ образуется пленка, если консоме постоитъ нѣсколько времени подъ крышкой.

14. Сокъ бѣлый и красный.

Выдать: говядины, телятины, или живности, по 1 ф. — Кореньевъ, сколько на № 1.

Положить въ кастрюлю вышеозначенное мясо, налить чумичку бульона, поставить, покрывши, на легкiй огонь и варить до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ весь бульонъ, а кости не поджарятся немного. Тогда налить столько бульону или кипятку, чтобы мясо было покрыто; прибавить очищенныхъ кореньевъ, какъ сказано въ № 1, и варить 2 часа; затѣмъ процѣдить, снять сверху жиръ до чиста, и снимая налить, кипятить до тѣхъ поръ, пока сокъ не выкипитъ до надлежащей густоты.

Точно также приготовляется *красный сокъ*, для котораго мясо держать по огнѣ до тѣхъ поръ, пока сокъ не приметъ кофейнаго цвѣта; тогда наливаютъ краснаго бульона. Во всемъ-же прочемъ поступать по вышесказанному.

15. Сокъ мирпуа.

Выдать: шпику 1 ф.; луковицу 1; морковь 1; ветчины сырой $^3/_4$ ф.; зелени; перцу: шампиньоновъ 2—3 штуки; вина бѣлаго 1 стаканъ; если угодно, немного чесноку.

Изрубить мелко шпикъ, поставить въ кастрюлѣ на огонь, чтобы шпикъ немного оттопился; тогда прибавить мелко изрѣзанные лукъ и морковь, накрыть крышкою и держать на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока коренья не сдѣлаются довольно мягки; причемъ наблюдать, чтобы они не покраснѣли или не пристали ко дну кастрюли. Потомъ прибавить мелко изрѣзанную ветчину, зеленаго лука, кервеля, эстрагона и петрушки, шампиньоновъ (если угодно чесноку), нѣсколько зеренъ перца, налить столько бульона, чтобы онъ покрылъ провизію; прибавить вина и варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сокъ не получитъ надлежащей густоты и вкуса; тогда процѣдить чрезъ сито или салфетку.

16. Сокъ матиніонъ.

Выдать: шпику 1 ф.; сливочнаго масла $^1/_2$ ф.; ветчины $^3/_4$ ф.; шампиньоновъ 2—3 штуки, пряностей, если угодно; мадеры 1 стаканъ.

Положить въ кастрюлю шпикъ, мелко наскобливши его, а также сливочное масло, изрѣзанную сырую ветчину, шампиньоны (пряности если угодно, равно какъ и тмину), влить мадеру, и, сваривши до надлежащей густоты, процѣдить.

II. ГАРНИРЫ КЪ СУПАМЪ.

17. Кнель изъ куръ.

Выдать: 1 ф. куриныхъ филеевъ; $^1/_4$ бут. густыхъ сли вокъ; хлѣба $^1/_2$ ф.; масла $^3/_8$ ф.; яицъ 2 штуки.

Снявши куриные филеи, очистить ихъ отъ жилъ, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ какъ можно мягче; прибавить размоченный хлѣбъ, снявши съ него корки; снова истолочь; положить масла, соли, яицъ; еще разъ истолочь, протереть чрезъ сито, размѣшать въ кастрюлѣ и сварить въ кипящей соленой водѣ одну кнель для пробы; если нужна мягкая, нѣжная кнель, то прибавляютъ въ нее сбитыхъ сливокъ, чтобы кнель имѣла надлежащую нѣжность; потомъ размѣшать, и поставить въ ледъ на полчаса.

Когда же наступитъ время варить кнель—что обыкновенно бываетъ за 10 минутъ до отпуска кушанья, то поступаютъ такъ: размѣшать лопаткою застывшій фаршъ, взять полную ложку, сравнять сверху маленькимъ, обмоченнымъ въ горячую воду, ножемъ, чтобы фаршъ на ложкѣ имѣлъ правильную возвышенность; вынуть изъ горячей воды приготовленную прежде ложечку, выбрать ею осторожно кнель изъ большой ложки и тотчасъ сложить на вымазанный масломъ сотейникъ; ложечку снова опустить въ горячую воду, а большой ложкой продолжать брать фаршъ, поступая такимъ об-

разомъ до тѣхъ поръ, пока не приготовятъ достаточное количество кнелей. За 10 минутъ до отпуска, какъ выше сказано, надобно влить въ сотейникъ горячаго бульона, но такъ, чтобъ бульонъ не попадалъ на выдѣланныя кнели; потомъ поставить на плиту. Надобно замѣтить, что нельзя кипятить кнель; нужно только держать ее въ такомъ горячемъ мѣстѣ, чтобы она поспѣла къ отпуску кушанья; чрезъ 5 минутъ должно перевернуть кнель, поосторожнѣе, чтобы не испортить. Такимъ образомъ кнель не потеряетъ своей формы и нѣжности, въ противномъ же случаѣ, она бываетъ очень раздута или растрескивается.

Если приготовятъ кнель слишкомъ рано, то, сложивши ее въ кастрюлю, надобно закрыть масляною бумагою, которая однакожъ не должна касаться кнели; поверхъ бумаги закрываютъ крышкою и относятъ на ледъ.

Вообще, надобно замѣтить, что какимъ бы образомъ ни была приготовлена кнель, варится она всегда вышеописаннымъ образомъ.

Кнель изъ другихъ дворовыхъ птицъ, дичи и рыбы приготовляется, какъ выше сказано. Количества провизіи остаются тѣже.

18. Кнель зеленая.

Выдать: для кнели № 17; зелени.

Въ приготовленную кнель № 17 прибавить столько нижеописанной эссенціи, чтобы кнель имѣла желаемый цвѣтъ; тщательно размѣшать и поступать, какъ сказано въ № 17.

Зеленая эссенція, или *эссенція изъ зелени*, приготовляется очень просто. Очистивши произвольное количество эстрагону, кервелю, зеленаго лука, немного зеленой петрушки и шпинату, опустить въ воду, кипящую бѣлымъ ключемъ. Когда зелень станетъ мягкою,—но не переварится,—надобно выбрать зелень и опустить въ холодную воду; потомъ отжать, изрубить мелко и протереть чрезъ частое сито. Варить нужно въ большой кастрюлѣ и на сильномъ огнѣ.

19. Кнель изъ раковъ.

Выдать: для кнели № 17; раковъ для масла.

Приготовляется, какъ сказано въ № 17, изъ рыбныхъ и куриныхъ филеевъ, но вмѣсто сливочнаго масла, употреблять раковое, приготовляемое слѣдующимъ образомъ.

При изготовленіи раковаго пюре,—о которомъ будетъ сказано въ своемъ мѣстѣ,—остаются на ситѣ непротертыя раковыя частицы. Ихъ-то складываютъ въ кастрюлю съ масломъ и жарятъ на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло не получитъ желаемаго цвѣта; при этомъ часто размѣшиваютъ. Когда же масло поспѣетъ, его прожимаютъ чрезъ холстъ въ холодную (со

льдомъ) воду и даютъ застынуть; потомъ, снявши масло, распускаютъ слегка на самомъ умѣренномъ огнѣ, и, отнеся на холодъ, мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока масло не застынетъ.

20 Кнель охотничья.

Выдать: для кнели № 17; пюре изъ дичи.

Приготовить кнель, какъ сказано въ № 17, замѣнивши куриные филеи мясомъ дичи, а сливки—небольшимъ количествомъ пюре изъ дичи же. Во всемъ остальномъ поступать, какъ сказано въ № 17.

21. Кнель чиполата.

Выдать: для кнели № 17.

Въ обыкновенную кнель изъ телятины, дичи или рыбы, приготовленную, какъ сказано въ № 17, кладутъ, вмѣсто размоченнаго хлѣба, какой либо соусъ, чтобы проба была гораздо тверже обыкновенной.

22. Кнель дофинская.

Выдать: для кнели № 17, трюфелей 1—2 штуки.

Въ приготовленную кнель № 17 прибавить мелко изрубленныхъ трюфелей, размѣшать и поступить, какъ сказано въ № 17.

23. Кнель по неаполитански.

Выдать: для кнели № 17; для пюре изъ помъ д'амуръ.

Въ приготовленную кнель изъ куръ или телятины № 17 прибавить пюре изъ помъ д'амуръ, которое нужно уварить до густоты.

О пюре изъ помъ д'амуръ сказано ниже.

24. Кнель годиво изъ рябчиковъ, телятины, куръ и дичи.

Выдать: филеевъ рябчика 1 ф.; жиру говяжьяго $1^3/_4$ ф.; яйцо 1 шт.; трюфелей или шампиньоновъ 1—2 штуки.

Изрубить мелко филеи рябчиковъ, и поставить въ холодное мѣсто. Точно также изрубить говяжій жиръ, смѣшать съ филеями, положить яйцо, посолить, истолочь въ каменной ступкѣ съ кускомъ льду, величиною въ куриное яйцо, протереть чрезъ сито; прибавить рубленные трюфели или шампиньоны и, накрывши, поставить въ холодное мѣсто. Потомъ сварить одну кнель на пробу и, если она будетъ тверда, то прибавить соку изъ трюфелей.

Если эта кнель готовится изъ телятины, куръ или дичи, то, вмѣсто $1^3/_4$ ф. говяжьяго жиру, берется его только $1^1/_2$ фунта.

25. Пюре изъ куръ.

Выдать: 1 курицу на 6 человѣкъ; сливочнаго масла 1 ложку, густыхъ сливокъ 1 ложку.

Изжаривъ курицу, остудить, снять мякоть съ костей, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ, подливая понемногу бульона, протереть чрезъ частое сито, и, размѣшавъ въ кастрюлѣ, прибавить соку вывареннаго изъ оставшихся куриныхъ костей, сливочнаго масла, соли, густыхъ сливокъ и, покрывши, поставить на холодномъ мѣстѣ до употребленія.

26. Пюре изъ дичи.

Выдать: 1 шт. крупной, или 3—4 штуки мелкой дичи; соку трюфельнаго, шампиньоннаго или мадеры,—1 ложку сливочнаго масла.

Пюре изъ крупной дичи приготовляется, какъ сказано въ № 25, но, вмѣсто сливокъ, кладутъ сокъ изъ шампиньоновъ, трюфелей, грибовъ или вскипяченная мадера.—Пюре изъ мелкой дичи: изжарить и остудить дичь; потомъ изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ вмѣстѣ съ костями, развести сокомъ, какой даетъ дичь при жареніи, который нужно вскипятить съ бульономъ; потомъ протереть чрезъ частое сито, положить сливочное масло, ложку густаго соуса, и посолить.

27. Пюре изъ шампиньоновъ.

Вымыть въ двухъ водахъ шампиньоны, нашинковать мелко, положить въ растопленное масло въ сотейникъ и, покрывши, поставить на огонь; когда поспѣютъ вполовину, налить сливочной бешамели, уварить до густоты, посолить, протереть чрезъ частое сито, положить въ кастрюлю и размѣшать, а предъ отпускомъ разогрѣть. Пюре должно быть бѣло; для этого надобно готовить его очень быстро, особенно-же кипятить, иначе оно станетъ сѣрымъ и потеряетъ запахъ и вкусъ шампиньоновъ.

28. Пюре изъ каштановъ.

Изжарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою, каштаны, очищенные отъ верхней кожи; при этомъ надобно мѣшать, чтобы отстала тонкая кожица; тогда очистить и продолжать жарить до тѣхъ поръ, пока каштаны не сдѣлаются мягкими; за тѣмъ протереть (горячіе) чрезъ частое сито и употреблять.—Если пюре приготовляется изъ печеныхъ каштановъ, то послѣдніе должны быть горячи; ихъ тотчасъ же протираютъ чрезъ сито. Но если бы по какому либо случаю каштаны остыли, то, очистивши ихъ, сложить въ кастрюлю, сбрызнуть водою и, накрывши крышкой, отогрѣть на огнѣ, а потомъ протереть.

29. Пюре изъ шпината.

Взять произвольное количество очищеннаго и вымытаго шпината, обдать кипяткомъ, чтобы сдѣлался мягкимъ (кипятокъ должно посолить); затѣмъ отлить въ холодную воду, отжать, изрубить мелко и протереть чрезъ частое сито.

30. Пюре изъ щавеля.

Перебранный и вымытый щавель положить въ кастрюлю, влить кухонную ложку воды и, накрывши крышкой, поставить на огонь. Когда щавель сварится, т. е., сдѣлается мягкимъ, а сокъ выкипитъ, тогда выложить щавель на сито, протереть и поставить въ холодное мѣсто.

31. Гренки по италіански.

1) Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба узенькіе продолговатые или круглые греночки, величиною въ палецъ, окропить съ одной стороны растопленнымъ сливочнымъ масломъ, осыпать ту же сторону тертымъ пармезаномъ и, сложивъ на сковороду, дать зарумяниться въ горячей печкѣ.

2) Нарѣзать четырехъ-угольные продолговатые гренки, толщиною въ палецъ, обмакнуть въ растопленное сливочное масло и обвалять въ тертомъ пармезанѣ; сложить на сковороду и, посредствомъ раскаленной желѣзной лопатки, придать гренкамъ съ обѣихъ сторонъ румяный цвѣтъ, какъ говорятъ повара, заколеровать. Относительно этихъ гренокъ надобно замѣтить, что излишнее масло и сыръ испортятъ гренки,—послѣдніе своимъ запахомъ будутъ напоминать козла, если приготовляющій поусердствуетъ положить масла и сыру.

32. Клецки изъ заварнаго тѣста.

Выдать: масла 2 ложки, муки 2 ложки, яицъ 3—4 штуки.

Влить въ кастрюлю по 2 ложки воды, поставить на плиту, и, когда вскипитъ, положить муку; размѣшать и, снявъ съ огня, класть въ горячее тѣсто яйца, одно за другимъ, тщательно размѣшивая за каждымъ яйцомъ, чтобы тѣсто было умѣренно густо; опустить въ кипятокъ пробную клецку, и если она будетъ достаточно крѣпка, то застудить тѣсто на льду, а потомъ выдѣлать клецки ложками и сварить въ соленомъ кипяткѣ.

33. Клецки нѣмецкія.

Выдать: масла 3—4 ложки, муки 2 ложки, яицъ 3—4 штуки, маленькій бѣлый хлѣбъ; ветчины ¼ ф.

Взять въ кастрюлю 2 кухонныя ложки воды, 1 ложку топленаго масла; поставить на плиту; когда закипитъ, положить полныя 2 ложки муки и размѣшать; снять съ огня и положить въ горячее тѣсто 3 яйца, одно за

другимъ (если тѣсто должно быть жиже, или если кухонная ложка большаго размѣра, то кладется больше яицъ). Потомъ положить размоченный въ молокѣ мякишъ изъ одного 3-хъ копѣечнаго хлѣба, одну луковицу, мелко изрубленную и обжаренную въ маслѣ до желтаго цвѣта; потомъ прибавить три столовыя ложки жареныхъ сухариковъ бѣлаго хлѣба, $^1/_4$ фун. отваренной и изрѣзанной ветчины, размѣшать, раскатать продолговатыя клецки и сварить какъ сказано о кнели № 17.

34. Клецки нокли.

Выдать: масла 4 ложки; яицъ 4 штуки; муки 3 столовыя ложки.

Масло растопить и мѣшать на льду, пока не сдѣлается густымъ; тогда положить въ масло 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца, размѣшивая, чтобы не было комковъ; прибавить муки и 2 бѣлка, сбитые въ пѣну; смѣшать и предъ отпускомъ выдѣлать клецки, которыя спускать въ кипящее консоме. Послѣ каждой клецки, ложку нужно обмакивать въ кипятокъ.

35. Клецки сбивныя.

Выдать: масла сливочнаго $^1/_4$ фун.; яицъ 8 штукъ; муки 4 столовыя ложки.

Положить въ кастрюлю сливочное масло, и, когда оно растопится до половины, снять съ огня и мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока масло не сдѣлается очень густымъ; тогда положить 4 желтка, одинъ за другимъ, не переставая мѣшать, а также муку; прибавить сбитые въ пѣну 8 бѣлковъ и, размѣшавъ, сварить въ соленомъ кипяткѣ пробную клецку; если она будетъ крѣпка, то прибавить сбитыхъ сливокъ. Затѣмъ выдѣлать клецки ложкою и сварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ. Варятся 5 минутъ.

36. Клецки варшавскія и итальянскія.

Выдать: муки 6 ложекъ; яицъ.

Приготовить тѣсто изъ 8 кухонныхъ ложекъ муки и такого количества яицъ, чтобы тѣсто тянулось съ лопатки; яйца кладутся постепенно, одно за другимъ. За 5 минутъ до отпуска, вылить приготовленное тѣсто въ бумажный конвертъ, у котораго обрѣзать тонкій конецъ, такъ чтобы тѣсто выходило изъ конверта веревочкой не много толще вермишели; его выпускаютъ въ кипящій бульонъ, отгребая постепенно ложкою; чтобы каждая клецка непремѣнно опускалась въ бульонъ. Когда всѣ будутъ выпущены, а бульонъ вскипитъ, вылить въ чашку и отпустить.

Итальянскія клецки приготовляются точно также, съ тою только разницею, что въ муку прибавляютъ 4 ложки тертаго пармезана.

37. Клецки изъ бѣлаго хлѣба.

Выдать: масла 1 ложку; яицъ 3 штуки.

Взбить масло до бѣла, прибавить одно за другимъ яйца, хорошо размѣшать; потомъ всыпать 4 столовыя ложки тертаго бѣлаго хлѣба, такъ чтобъ получилось не очень густое тѣсто. Поставить на холодъ на 1 часъ, а затѣмъ передѣлать въ клецки, которыя спускать въ соленый кипятокъ и варить около 10 минутъ, подъ крышкой. Если пробная клецка распадается, то прибавить еще немного хлѣба и поставить на холодъ; если же клецка тверда, то примѣшать ложку сливокъ.

38. Клецки изъ печени.

Выдать: масла 1 ложку; яицъ 3 штуки; печенки.

Приготовя клецки № 37, прибавляютъ къ нимъ столовую ложку тертой печени, отваренной въ бульонѣ; ставятъ тѣсто въ холодное мѣсто, а потомъ поступаютъ какъ сказано въ № 37.

39. Клецки изъ крупы.

Выдать: молока 1 стаканъ; масла 1 чайн. ложку; крупы 1 ч. чашку; яицъ 3 штуки.

Вскипятить молоко съ масломъ и всыпать крупу; когда она разварится, тогда надобно ее остудить, а потомъ мѣшать съ яйцами и передѣлать въ клецки, спуская ихъ съ чайной ложки, обмакнутой въ соленую воду, сгладить ножемъ, также обмакнутымъ въ соленую воду, и сварить въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ. Варятся 10 минутъ.

40. Рисовыя клецки.

Выдать: молока 1 стаканъ; масла 1 ложку; рису 18 золотн.; яицъ 3 штуки.

Вскипятить молоко съ масломъ, всыпать рисъ, и, когда послѣдній разварится, выложить его на блюдо и дать остынуть; положить 3 яичныхъ желтка, когда рисъ еще тепелъ; размѣшать и поставить въ холодное мѣсто. Затѣмъ поступать, какъ сказано въ № 37.

41. Клецки изъ раковъ.

Выдать: масла раковаго 2 ложки; яицъ 2 штуки; раковъ 15—20; хлѣбной корки тертой 1 ложку.

Взбить раковое масло, прибавить по одному 2 яичныхъ желтка и тертую хлѣбную корку, предварительно размоченную въ водѣ и хорошо отжатую; затѣмъ прибавить истолченныя клешни раковъ, очищенныя отъ скор-

лупы, и 2 взбитые бѣлка. Потомъ передѣлать въ клецки и варить 5 минутъ въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ.

42. Рыбныя клецки.

Выдать: тертой хлѣбной корки 2 ложки; рыбы $^3/_4$ ф.; яицъ 3 шт.

Налить корку хлѣбную бульономъ, дать постоять четверть часа, подсушить въ печкѣ, затѣмъ остудить. Прибавить рыбу, 1 цѣлое яйцо и 2 желтка, посолить, истолочь въ ступкѣ и передѣлать въ клецки, которыя отварить въ бульонѣ. Если берутъ рыбу вареную, то кладутъ 2 цѣлыхъ яйца и 1 желтокъ.

43. Печеныя клецки.

Выдать: жаренаго мяса $^1/_2$ фунта; хлѣба тертаго 3 ложки; яицъ 3 шт.; масла $^1/_2$ ложки.

Изрубить мелко, а потомъ истолочь мясо, смѣшать съ размоченнымъ хлѣбомъ, прибавить 2 цѣлыхъ яйца и 1 желтокъ; истолочь, передѣлать въ клецки, которыя испечь на сковородѣ, вымазанной масломъ, а потомъ вскипятить въ бульонѣ. Въ печи держать около получаса.

44. Картофельныя клецки.

Выдать: картофеля 4—5 штукъ; масла 1 ложку; яицъ 2 шт.; муки 1 чайную ложку.

Сварить картофель, очистить, натереть; прибавить 1 цѣлое яйцо и 1 желтокъ, а также муку, и старательно размѣшать, а потомъ передѣлать въ клецки и отварить, въ теченіе 6 — 8 минутъ, въ соленомъ кипяткѣ; варить надобно на легкомъ огнѣ. Если клецки мягки, то прибавить еще тертаго картофеля.

45. Гарбюръ.

Это ничто иное, какъ гренки, приготовленные слѣдующимъ образомъ.

Изрѣзать бѣлый хлѣбъ четвероугольниками и подсушить въ печкѣ. Подмазать масломъ глубокую сковороду, уложить на нее подсушанные гренки и облить ихъ бульономъ; бульонъ нужно лить въ нѣсколько пріемовъ. Когда гренки впитаютъ бульонъ и разбухнутъ, тогда поставить въ печь, гдѣ держать около часу, чтобы гренки зарумянились съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ отдѣльно, на тарелкѣ.

46. Черепахи живыя и способъ ихъ приготовленія.

Перевернуть черепаху на столѣ черепомъ внизъ, приложить горячее желѣзо, отъ чего черепаха выдвинетъ голову изъ щитовъ, которую должно сразу отнять острымъ ножемъ; убитую черепаху оставить на 6 часовъ; по-

томъ отдѣлить по составамъ щиты, выпотрошить, выбрать переднія лопатки и заднія части (остальное не употребляется) ошпарить въ умѣренно горячей водѣ; когда закипитъ, отлить на дуршлакъ и, перемывъ, очистить отъ жиру, разрѣзать небольшими кусками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, посолить, прибавить краснаго перцу, и сварить до мягкости.

47. Клецки Сентъ-Флорентинъ.

Приготовить клецки изъ заварнаго тѣста, прибавить немного тертаго пармезана и, выложивъ въ бумажный конвертъ, выпустить въ кипящій ключемъ бульонъ, въ видѣ тонкихъ макаронъ. Когда клецки сварятся, выбрать осторожно дуршлакомъ въ суповую чашку и тотчасъ подать.

48. Красносельскія клецки.

Выдать: 5 столовыхъ ложекъ пюре изъ картофеля, 10 свареныхъ желтковъ, 4 куриныхъ филея, обжаренныхъ въ маслѣ, 5 сырыхъ бѣлковъ и $^1/_4$ фунта масла.

Распустить въ большой кастрюлѣ масло, положить пюре изъ картофеля, и, размѣшавъ, прибавить круто свареные желтки, протертые сквозь сито, и мелко изрѣзанные филеи изъ куръ, размѣшать вторично и вбить одинъ за другимъ сырые бѣлки. Потомъ посолить и опустить въ кипятокъ пробу; если окажется удовлетворительною, то выдѣлать столовыми ложками клецки на подобіе кнелей и сварить предъ отпускомъ въ соленомъ кипяткѣ. Если проба тверда, то прибавить сливокъ, а если мягка, то хлѣба тертаго.

49. Гречневыя клецки.

Выдать: сливокъ, масла и гречневой муки, по 1 ложкѣ; яицъ.

Влить въ кастрюлю сливки и растопленное масло, и, давъ закипѣть, положить гречневую муку, размѣшать, снять съ огня; вбить столько яицъ, сколько окажется нужнымъ, чтобы масса была умѣренно густа; когда проба окажется твердою, то прибавить немного сбитыхъ сливокъ или сметаны, въ противномъ случаѣ пшеничной муки, заваренной въ другой кастрюлѣ; потомъ выдѣлать и сварить въ кипяткѣ.

50. Манныя клецки.

Выдать: молока 1 стаканъ; масла $^1/_2$ стакана; манной крупы $^1/_2$ стакана; яицъ 4 штуки.

Влить въ кастрюлю молоко, положить масло, посолить, и поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать манную крупу и, разваривъ, поставить подъ крышкой въ печку на 15 минутъ, а потомъ вынуть, размѣшать, положить 4 желтка, а когда простынетъ, сбить бѣлки въ пѣну, размѣшать

вмѣстѣ, опустить одну клецку на пробу и, когда она окажется удовлетворительною, выложить на подмазанный масломъ сотейникъ.

51. Клецки лимонныя.

Выдать: лимонъ 1 штуку; масла 4 ложки; яицъ 6 штукъ; муки 3 ложки.

Положить въ кастрюлю лимонъ, налить холодною водою и заварить на плитѣ; когда вскипитъ, слить воду, налить вторично и повторять это до трехъ разъ; потомъ налить бульономъ и, сваривъ до мягкости, разрѣзать на части, выбрать зернушки, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить растопленное масло и мѣшать лопаткою, пока масло съ лимономъ не обратится въ густую массу, потомъ положить 3 яйца цѣльныя и 3 желтка, муку и, размѣшавъ, класть по немногу взбитые въ пѣну бѣлки, продолжая мѣшать, пока масса не будетъ совершенно гладка. Потомъ сдѣлать столовыми ложками клецки и сварить въ бульонѣ.

52. Клецки изъ творогу.

Выдать: творогу по 1 ложкѣ на 3 человѣка; на каждую ложку творогу по 1 ложкѣ масла, муки, сметаны или взбитыхъ сливокъ, и по 1 яйцу.

Протереть творогъ чрезъ сито, размѣшать въ кастрюлѣ, прибавить масло и желтки, и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не поднимется; тогда положить муку, сметану, взбитые бѣлки, посолить и опустить пробную клецку; если клецка удовлетворительна, то сварить въ соленомъ кипяткѣ, за пять минутъ до подачи.

Для твердаго творогу нужно муки менѣе, чѣмъ для мягкаго; при кисломъ творогѣ, сметана замѣняется сливками.

53. Макароны по неаполитански.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ макароны, отлить на дурхшлакъ. Сначала усыпать дно кастрюли тертымъ пармезаномъ, наложить рядъ макаронъ, окропить масломъ, посыпать снова пармезаномъ, полить немного сокомъ и наложить новый рядъ макаронъ, окропить масломъ и продолжать до тѣхъ поръ, пока кастрюля не наполнится; сверху засыпать тертымъ пармезаномъ; окропить масломъ и сокомъ и поставить въ умѣренно-горячую печку, гдѣ держать не долѣе 10 минутъ.

54. Профитроли.

Приготовить растворчатое тѣсто, о которомъ сказано ниже, сдѣлать изъ него маленькіе хлѣбцы, сложить на смазанный масломъ листъ, и, когда

хлѣбцы поднимутся, смазать яйцомъ и испечь въ умѣренно-горячей печкѣ. Давши немного остынуть, подрѣзать низъ каждаго хлѣбца, выбрать мякишъ, такъ чтобъ осталась одна корка, сложить ихъ на плафонъ и поставить въ умѣренно-горячую печку; когда высохнуть, вымазать средину нѣжнымъ фаршемъ изъ куръ № 17, и поставить опять въ печку; когда фаршъ испечется, наложить въ каждый хлѣбецъ нижеописаннаго гарнира, а сверху положить тонкій слой фарша, покрыть коркою; сложить на глубокую сковороду, и, прижавъ плотно одинъ къ другому, подлить немного консоме, поставить въ горячую печку и почаще окроплять бульономъ. Когда фаршъ прожарится, снять осторожно со сковороды, переложить въ кастрюлю и отпустить съ консоме. Гарниръ: очистить моркови, сельдерея, порея, петрушки, рѣпы, нарѣзать ихъ кусочками, обдать кипяткомъ, потомъ налить бульономъ и сварить каждое особо въ соленомъ кипяткѣ.

55. Профитроли фаршированныя.

Приготовить профитроли, какъ сказано въ № 54 и, когда испекутся съ фаршемъ, наложить въ нихъ какого угодно пюре, преимущественно болѣе густаго, чтобы хлѣбцы не размокли. Потомъ замазать фаршемъ, покрыть срѣзанною нижнею корочкой и поступить далѣе, какъ сказано въ № 54.

56. Макароны кардиналь.

Сварить макароны какъ слѣдуетъ, отлить на дурхшлакъ и, выложивъ обратно въ кастрюлю, положить $^1/_4$ фун. раковаго масла, кухонную ложку соуса-сюрпремъ, столько же пюре изъ шампиньоновъ, размѣшать, прибавляя по немногу тертаго пармезана, положить 30 штукъ раковыхъ шеекъ, еще разъ размѣшать, выложить въ кастрюлю и подать съ консоме.

57. Рисъ по милански.

Варить рисъ съ нѣсколькими ломтиками сырой ветчины, на сильномъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы не пристало къ дну кастрюли. Когда рисъ загустѣетъ, отставить на легкій огонь и варить подъ крышкою до мягкости. Предъ отпускомъ вынуть ветчину, размѣшать съ сливочнымъ масломъ и пармезаномъ, и подать при консоме.

58. Полента.

Вскипятить воду въ кастрюлѣ, посолить и положить немного коровьяго или прованскаго масла, всыпать просѣянной сквозь частое сито кукурузной муки и, не мѣшая, дать кипѣть на легкомъ огнѣ четверть часа; потомъ мѣшать деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ

совершенно гладкою; если будетъ густо, то прибавлять по немногу кипятку, а въ противномъ случаѣ муки; поставить подъ крышкой на легкомъ огнѣ еще четверть часа; когда упрѣетъ и отстанетъ отъ дна кастрюли, выложить на блюдо и посыпать тертымъ хлѣбомъ или пармезаномъ.

59. Макароны по сицилійски.

Очистить 5 штукъ бадиджановъ, разрѣзать пополамъ и, очиствъ средину, изрѣзать продолговатыми тонкими кусками, посолить и оставить на $^1/_2$ часа; потомъ вытереть до суха, обвалять въ мукѣ и обжарить. Нарѣзать обжаренные шампиньоны пластинками, налить бульономъ, сварить. Также сварить макароны и пѣтушьи гребешки, класть рядами въ кастрюлю и сверху посыпать тертымъ пармезаномъ, и поставить въ печь, чтобъ зарумянилась. Подается при консоме.

60. Макароны Монглясъ.

Въ приготовленные и вымѣшанные съ масломъ макароны, положить тертый пармезанъ пополамъ съ швейцарскимъ сыромъ, филеи изъ куръ, нарѣзанные ломтиками, гусиныя печенки, труфели и шампиньоны, предварительно обжаривъ ихъ въ маслѣ. Потомъ прибавить ложку бѣлаго соуса, размѣшать и подать при консоме.

61. Телячьи почки.

Снявши съ почекъ верхнюю плеву, изрѣзать ихъ пластинками, изжарить, потомъ сложить на тарелку, и, покрывши, поставить въ холодное мѣсто; къ маслу-же, въ которомъ жарились почки, прибавить рюмку мадеры, краснаго соуса, соли, перцу, сока изъ шампиньоновъ и лимона, вскипятить до возможной густоты; когда будетъ готово, положить почки, остудить, наложить на четырехъ-угольныя продолговатыя гренки, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ и окропить масломъ, а за 5 минутъ до отпуска дать зарумяниться въ горячей печкѣ, сложить на блюдо и подать при консоме.

62. Рисъ по піемонтски.

Протереть въ салфеткѣ 1 фун. риса (на 6 человѣкъ), всыпать въ рѣдкое сито и высѣять до чиста пыль. Изрубить мелко луковицу, выжать изъ нея сокъ до суха, чрезъ салфетку, обжарить слегка, и, всыпавъ рисъ, поставить на огонь и жарить вмѣстѣ съ лукомъ. 10 минутъ, постоянно мѣшая лопаткою, чтобы не пристало ко дну. Потомъ влить хорошаго бульона вдвое болѣе риса, поставить на большой огонь, закрыть крышкою и варить 15—20 минутъ, но не давая рису высохнуть, раньше чѣмъ онъ упрѣетъ. Когда будетъ готово, снять съ огня, размѣшать лопаткою, прибавить $^1/_2$ ф.

масла, стаканъ выкипяченнаго сока изъ телятины или куръ, $^1/_2$ ф. тертаго пармезана и, размѣшавъ, покрыть крышкою снова и оставить на легкомъ огнѣ еще нѣсколько минутъ. Потомъ выложить на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить сокомъ и отпустить.

63. Рисъ а ля Валянсьенъ.

Выдать: цыплятъ 2 шт.; артишоковъ 4 шт.; шампиньоновъ 20 шт.; зеленаго гороха вышелушеннаго 2 стакана; масла прованскаго и коровьяго по 1 ложкѣ; рису 1 ф.; помъ д'амуръ 2 шт.; шеекъ раковыхъ и оливокъ, по 20 шт. Изрубить мелко одну луковицу, влить на сковороду прованское масло и коровье и, сложивъ лукъ, обжарить до половины. Потомъ положить цыплятъ и коренья, изрѣзанные кусками, и жарить еще 10 минутъ; влить стаканъ бѣлаго столоваго вина, выкипятить, положить 1 фун. риса, и помъ д'амуръ налить бульономъ и варить на сильномъ огнѣ подъ крышкою до мягкости. Прибавить соку изъ куръ, по 20 штукъ раковыхъ шеекъ и оливокъ, снятыхъ съ костей, размѣшать и отпустить съ консоме.

64. Рисъ а ля Корніани.

Приготовить рисъ какъ сказано въ № 61, наложить его слоемъ въ кастрюлю, покрыть свѣжими обжаренными грибами, потомъ рядъ риса, покрыть раковыми шейками, наложить третій рядъ риса и покрыть трюфелями. Верхній рядъ риса посыпать тертымъ пармезаномъ, залить сокомъ изъ трюфелей, дать зарумяниться и отпустить при консоме.

65. Рисъ по индѣйски.

Изрубить мелко двѣ луковицы, и обжарить въ маслѣ, потомъ положить два цыпленка; когда они обжарятся, влить немного бульона, положить столько рису, чтобы цыплята были покрыты, посолить по вкусу, прибавить краснаго индѣйскаго перцу, закипятить и, покрывъ полотно крышкою, поставить въ горячую печку. Когда рисъ и цыплята упрѣютъ, вынуть изъ печки, рисъ выложить на блюдо, а цыплятъ, разнявъ на куски, обложить кругомъ риса. Подается при консоме.

66. Штруцель съ кашею.

Приготовить сдобное тѣсто, со смѣтаною, и разсыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ. Тѣсто покрыть теплымъ полотенцемъ, а кашу выложить въ каменную чашку, размѣшать съ рубленною петрушкой, тремя сырыми желтками и тремя взбитыми въ пѣну бѣлками. Раскатать тонко тѣсто, сложить его на салфетку, растянуть такъ, чтобы оно было не толще бумаги; наложить по всему тѣсту кашу и, взявъ за концы салфетки, свертывать

такъ, чтобъ образовался рулетъ. За полчаса до отпуска отдѣлить тупою стороною ножа куски, опустить ихъ въ бульонъ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; поспѣваетъ отъ четверти до получаса. Можно изжарить штруцель въ умѣренно горячей печкѣ.

67. Гарниръ Гутенбергъ.

Сварить въ бульонѣ 1 фунтъ шинкованной кислой капусты, прибавя кусокъ шпику. Послѣднiй вынуть, а капусту откинуть на рѣшето. Обжарить нѣсколько гусиныхъ печенокъ и давъ имъ остынуть, изрѣзать въ гренки; нарѣзать также французскiй сваренный труфель. Предъ отпускомъ выложить капусту въ чашку, прибавить 6 ложекъ печенокъ и 2 ложки труфеля и отпустить съ консоме.

68. Кремъ заварной Севинье.

Взять 4 ложки пюре изъ куръ № 25, большую ложку чистаго бѣлаго соуса и 7 желтковъ, процѣженныхъ сквозь сито, размѣшать. За 15 минутъ до отпуска вымазать масломъ маленькiя формочки, разлить смѣсь по ровну, сложить въ горячую воду такъ, чтобы вода была лишь до половины формочекъ, и покрыть крышкою, сверхъ которой положить немного горячихъ угольевъ, и варить 15 минутъ на легкомъ огнѣ. Когда кремъ сдѣлается густымъ, снять съ огня, остудить и, выложивъ въ суповую чашку, налить горячимъ консоме.

69. Гарниръ Каролинъ.

Обваривъ кипяткомъ 1/2 фунта риса и сварить въ миндальномъ молокѣ; потомъ протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, размѣшать до гладкости, прибавить немного бешамели изъ сливокъ, вбить 5 цѣльныхъ яицъ и поставить пробу въ формочкѣ на паръ; когда кремъ окажется твердымъ, прибавить миндальнаго молока; разлить въ вымазанныя масломъ формочки и сварить на пару.

Обжарить филеи изъ молодыхъ куръ и, давши имъ остынуть, изрѣзать, положить въ суповую чашку, прибавить 2 ложки сваренаго въ бульонѣ риса, 10 штукъ зеленой кнели № 18 и, выложивъ кремъ изъ формочекъ, отпустить съ консоме.

70. Кремъ заварной Рояль.

Онъ отличается отъ крема Севинье № 68, только тѣмъ, что разводятъ не соусомъ, а хорошими вскипяченными и остуженными сливками.

71. Кремъ заварной Ксавье.

10 желтковъ и 2 цѣльныхъ яйца развесть 3-мя стаканами бульона, посолить, процѣдить сквозь сито въ маленькiя формочки, и, сваривъ, какъ

сказано въ № 68, поставить на ледъ. Предъ отпускомъ, выложивъ осторожно изъ формочекъ, изрѣзать кусочками и положить въ приготовленное консоме.

72. Гарниръ Ирма.

Приготовить изъ куринаго фарша № 78 рулеты и, сложивъ на вымазанную масломъ глубокую сковороду, поставить въ холодное мѣсто. — 2 ложки пюре изъ каштановъ № 28 развести бѣлымъ соусомъ, вбить 10 желтковъ, размѣшать, процѣдить сквозь сито, разлить въ вымазанныя масломъ формочки и сварить на пару. — Обдать кипяткомъ, а потомъ сварить въ бульонѣ нѣсколько штукъ маленькихъ луковицъ, прибавя немного сливочнаго масла и сахара. Предъ отпускомъ сварить куриный фаршъ въ бульонѣ и, разрѣзавъ, положить въ чашку вмѣстѣ съ лукомъ и кремомъ.

73. Кремъ заварной Делиньякъ.

Двѣ ложки пюре изъ шампиньоновъ № 27 развести бѣлымъ соусомъ, выкипяченнымъ съ сотерномъ, прибавить два цѣлыя яйца и 10 желтковъ, размѣшать, процѣдить сквозь сито и, разливъ въ вымазанныя масломъ формочки, сварить на пару, какъ сказано въ № 67; при отпускѣ положить въ суповую чашку свареный въ соленомъ кипяткѣ молодой горошекъ.

74. Гарниръ Режансъ.

Приготовить кремъ № 68, сложить въ кастрюлю, прибавить обвареннаго зеленаго гороха, нѣсколько штукъ бѣлыхъ и зеленыхъ кнелей № 17, нѣсколько выпускныхъ яицъ, подать при супѣ особо.

75. Гарниръ Пренсессъ.

2 стакана пюре изъ зеленаго гороху развести немного бѣлымъ соусомъ, вбить 8 бѣлковъ и, разливъ въ вымазанныя масломъ формочки, сварить на пару. За $1/4$ часа до отпуска сварить двухъ цыплятъ и, раздѣливъ на части, сложить въ чашку, выложить изъ формочекъ кремъ, и отпустить консоме.

Пюре изъ зеленаго гороху: Вышелушить молодой зеленый горохъ, положить въ кастрюлю съ ложкою сливочнаго масла, мелко нашинкованною луковицею, суповою ложкою горячей воды; посолить и, накрывъ крышкой, варить на большомъ огнѣ; когда упрѣетъ, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито и поставить на холодное мѣсто.

76. Гарниръ Флери.

Приготовить изъ двухъ куриныхъ филеевъ кнель № 17 и столько же зеленой кнели № 18, положить каждый отдѣльно въ бумажный конвертъ. Вымазать масломъ глубокую сковороду и выпустить пятиугольныя звѣздочки

изъ конверта съ бѣлымъ фаршемъ. Средину каждой звѣздочки наполнить изъ конверта зеленымъ фаршемъ. За 5 минутъ до отпуска налить соленымъ кипяткомъ, сварить, выбрать осторожно и опустить въ чашку съ супомъ. Нарѣзать изъ моркови и рѣпы тоненькіе ломтики, обдать кипяткомъ, а потомъ сварить въ бульонѣ, опустить въ консоме и прибавить въ суповую чашку еще нѣсколько ложекъ риса.

77. Бисквитъ заварной.

Четыре столовыя ложки растопленнаго масла мѣшать на холодѣ, пока не застынетъ; тогда прибавить, одинъ за другимъ 6 желтковъ, и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не поднимется; потомъ положить 4 столовыя ложки муки, рубленой зеленой петрушки, 6 бѣлковъ взбитыхъ на пѣну, посолить, размѣшать, но такъ, чтобы бѣлки не опали; выложить на вымазанную масломъ и обсыпанную тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ сковороду, испечь въ легкомъ жару; когда будетъ готовъ, нарѣзать кусочками произвольной формы.

78. Бисквитъ заварной съ пармезаномъ.

Это тотъ же заварной бисквитъ № 77, въ которомъ рубленую зелень замѣняютъ 3 ложками тертаго пармезана.

79. Гарниръ Кюсси.

2 ложки пюре изъ куропатокъ № 26, двѣ ложки пюре изъ каштановъ № 28 размѣшать, посолить, развести немного бѣлымъ соусомъ, вбить 12 желтковъ, процѣдить сквозь сито, разлить въ вымазанныя масломъ формочки и сварить на пару, какъ сказано въ № 68. За 15 минутъ до отпуска изжарить пару куропатокъ, снять съ нихъ филеи, изрѣзать круглыми пластинками, положить въ чашку съ вареными и изшинкованными труфелями и, выложивъ кремъ изъ формочекъ, отпустить съ консоме изъ дичи.

80. Гарниръ Роганъ.

Нарѣзать гренокъ изъ бѣлаго хлѣба, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, чтобъ зарумянились, наложить на одну сторону кнели № 17 изъ перепелокъ или фазана, сложить на глубокую сковороду и, накрывъ, поставить на холодъ, а за 5 минутъ до отпуска влить бульона и сварить. Нарѣзать нѣсколько кружковъ изъ зеленаго салата, обварить соленымъ кипяткомъ, а потомъ сварить въ консоме. Предъ отпускомъ выложить въ чашку и подать съ гренками и консоме.

81. Гарниръ Монморанси.

Ошпарить кипяткомъ 12 крыльевъ отъ молодыхъ индѣекъ, вынуть кости, нафаршировать кнелью № 17, зашить и сварить. Приготовить дюжину фар-

шированнаго латука такой величины, какъ крылья, и также сварить изъ тѣста для лапши. Приготовить нѣсколько четыреугольныхъ или круглыхъ кусковъ, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и вторично сварить въ бульонѣ. Предъ отпускомъ снять нитки съ крыльевъ, сложить въ чашку съ латукомъ и прочимъ, и отпустить съ консоме.

82. Кремъ заварной изъ фазана.

Снять филеи съ обжареннаго фазана, изрубить, истолочь въ каменной ступкѣ и протерѣть сквозь частое сито, кости и обрѣзки варить въ бульонѣ, пока не получится вкусный и умѣренно густой сокъ; тогда сложить пюре въ кастрюлю, размѣшать, посолить, прибавить немного бѣлаго соуса. 10 желтковъ и сокъ изъ фазана; положить печенки изъ гуся или пулярды изрѣзанныя въ кусочки, разлить въ вымазанныя масломъ формочки и, сваривъ на пару, остудить, а предъ отпускомъ выложить въ чашку съ консоме.

83. Кремъ заварной Шателенъ.

Четыре ложки пюре изъ луку развести стаканомъ густыхъ сырыхъ сливокъ, вбить 10 желтковъ, посолить, протереть сквозь сито; прибавить стаканъ свареннаго зеленаго гороха, разлить въ вымазанныя масломъ формочки и варить.

Пюре изъ луку съ бешамелью: Нашинковать мелко лукъ, опустить его въ горячую воду; когда закипитъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; положить въ кастрюлю на распущенное масло и обжарить на легкомъ огнѣ, накрывъ крышкой и наблюдая, чтобы лукъ не покраснѣлъ; когда будетъ готовъ, залить бешамелью изъ сливокъ, уварить до густоты, постоянно мѣшая; протереть сквозь частое сито.

84. Кремъ заварной Бурдалю.

Двѣ ложки пюре изъ риса размѣшать съ одною ложкою бѣлаго соуса, положить 4 желтка и, прибавивъ ложку консоме, процѣдить сквозь сито; ложку растопленнаго раковаго масла № 19 смѣшать съ ложкой пюре изъ куръ № 25, развести немного сливками и, прибавивъ желтковъ, процѣдить сквозь сито. Двѣ ложки пюре изъ зеленаго гороха размѣшать съ бѣлымъ соусомъ и желтками и также процѣдить.—2 ложки пюре изъ моркови размѣшать съ соусомъ и желтками и поступать, какъ сказано выше. Потомъ разлить каждый кремъ отдѣльно въ маленькія вымазанныя масломъ формочки и сварить на пару; когда поспѣетъ, выложить на поджаренные гренки и подать при консоме.

Пюре изъ риса приготовляется такъ: вымыть до чиста рисъ, налить бульономъ и разварить до мягкости; потомъ размѣшать лопаткою и, пока

рисъ горячъ, протереть его сквозь частое сито; предъ употребленіемъ, сложить пюре въ кастрюлю, и разогрѣть, постоянно мѣшая.

85. Гарниръ Гасконскій.

Обдать кипяткомъ, а потомъ сварить двѣ штуки капусты сафой; когда поспѣетъ, отжать до суха, сложить въ кастрюлю, влить немного бешамели изъ сливокъ, хорошаго куринаго соку и уварить на большомъ огнѣ до совершенной густоты. Когда станетъ густо, какъ тѣсто, всыпать 3 ложки тертаго пармезана, размѣшать и, выложивъ въ чашку, поставить на ледъ. Когда остынетъ, выдѣлать продолговатые шарики на подобіе кнелей; потомъ взять фаршу изъ куръ № 17, обмазать ею потолще приготовленные шарики, и за 5 минутъ до отпуска сварить въ соленомъ кипяткѣ.

86. Гарниръ Массена.

Приготовить столько дроздовъ, сколько обѣдаетъ человѣкъ; снять съ дроздовъ филеи, подрѣзать верхнюю плеву, посолить и изжарить. Очистить свѣжіе каштаны, разсчитывая по 4 штуки на каждаго обѣдающаго, и, обжаривъ немного, налить бульономъ и сварить до мягкости; приготовить на двухъ яйцахъ лапшу, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, и перелить холодною водою. Когда все будетъ готово, сложить лапшу на растопленное масло въ кастрюлѣ, размѣшать, выложить на блюдо, сверхъ лапши уложить филеи, а средину наполнить свареными каштанами; отпустить съ консоме.

87. Гарниръ Шомель.

Смѣшать ложку пюре изъ бекасовъ № 26, и двѣ ложки изъ трюфеля, развести немного краснымъ соусомъ, вывареннымъ съ двумя ложками хорошей мадеры, прибавить 10 желтковъ, и, разливъ въ вымазанныя масломъ формочки, сварить на пару. Нашинковать мелко обжаренные и остуженные два куриные филея и 4 печенки изъ пулярдъ и нѣсколько вареныхъ шампиньоновъ. Потомъ, выложить весь гарниръ въ чашку и отпустить съ консоме.

88. Гарниръ Месень.

Снять филеи съ 6-ти перепелокъ, и, подрѣзавъ верхнюю кожицу, сложить на вымазанную масломъ глубокую сковороду и обжарить. Выпустить въ кастрюлю 10 желтковъ и 2 цѣльныя яйца, развести выкипяченнымъ сокомъ изъ перепелокъ, посолить, процѣдить, разлить въ намазанныя масломъ формочки и сварить на пару. Нафаршировать овальные гренки фаршемъ изъ дичи № 17, и, за 15 минутъ до отпуска, испечь въ умѣренно-горячей печкѣ. Когда все будетъ готово, выложить кремъ изъ формочекъ въ чашку, а также гренки, и сверху каждой положить филеи съ перепеломъ.

89. Ушки для гарнира.

Раскатать тонко полусдобное тѣсто. Приготовить фаршъ изъ говядины, телятины или рыбы, размѣшать съ 1 сырымъ желткомъ, разравнять. Отдѣлить лопаткою фаршъ, класть его кусочками, величиною съ обыкновенный орѣхъ, на тѣсто, покрыть тѣстомъ, обжать, и вырѣзать ножемъ трехъ-угольныя ушки, которыя, тщательно залѣпивъ, складывать на вымазанную масломъ глубокую сковороду, потомъ сварить въ соленомъ кипяткѣ и выбрать дурхшлаковою ложкою.

90. Пульпеты изъ рябчиковъ.

Сварить рябчики въ бульонѣ, на легкомъ огнѣ; вынуть на тарелку, и поставить на ледъ, чтобы остыли; тогда снять мягкія части съ костей и мелко изрубить, а бульонъ, въ которомъ варились рябчики, выкипятить до возможной густоты. Приготовить покли № 34, размѣшать, влить сваренный бульонъ, и положить рубленныя мягкія части рябчиковъ, размѣшать вторично, выдѣлать столовыми ложками продолговатыя клецки и выкладывать на вымазанную масломъ глубокую сковороду. За 15 минутъ до отпуска налить кипящимъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою.

91. Гарниръ Савойскій.

Отдѣлить 6 ть бѣлковъ и взбить ихъ, а желтки размѣшать въ чашкѣ съ 3-мя столовыми ложками тертаго пармезана, причемъ класть взбитые бѣлки, чтобы въ массѣ не оказалось комковъ. Когда будетъ готово, вылить на вымазанную масломъ бумагу, положивши ее на желѣзный листъ, и испечь въ вольномъ жару; потомъ нарѣзать кружечки или продолговатые гренки и подавать особо на тарелкѣ. — Обжарить филеи 6 дроздовъ, а также 2 дюжины кнелей изъ куръ съ мозгами № 17 и, опустивъ въ горячее консоме, отпустить.

92. Гарниръ Рашель.

Обжарить 4 куриные филеи, и, когда остынутъ, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, прибавить стаканъ сливокъ, 6 желтковъ, процѣженныхъ сквозь сито, ложку пюре изъ сельдерея и посолить. Вымазать масломъ 12 маленькихъ формочекъ, налить приготовленною массою и сварить на пару. За 10 минутъ до отпуска, приготовить донышки отъ молодыхъ артишокъ, сварить ихъ такъ, чтобы они имѣли натуральный цвѣтъ; обдать отростки молодаго хмѣля солонымъ кипяткомъ и отпустить съ консоме.

Пюре изъ сельдерея приготовляется такъ:

Очистить нужное количество сельдерея, обдать кипяткомъ, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою и потомъ сложивъ въ кастрюлю, по-

крыть шпикомъ, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ выбрать изъ бульона на сито, протереть.

93. Гарниръ Чаннингъ.

Смѣшать немного свареннаго риса съ вареными и изрѣзанными шампиньонами и обжарить; обжарить также изрѣзанныя печенки пулярдъ, и наложить горячимъ въ вымазанныя масломъ маленькія формочки. Предъ отпускомъ выложить въ чашку, подлить немного бульона, разогрѣть, чтобы были горячи и, положивъ въ средину свѣжіе свареные огурцы, отпустить въ консоме.

94. Гарниръ Мателотъ.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ 20 штукъ кнелей изъ рыбнаго фарша съ каенскимъ перцемъ, положить въ кастрюлю, прибавить 20 штукъ раковыхъ шеекъ, 30 штукъ свареннаго маленькаго лука и 20 обжаренныхъ устрицъ, залить вскипяченымъ супомъ и поставить въ горячую воду на паръ до употребленія. Если этотъ гарниръ подается къ супу, то прибавляютъ гренки, намазанные съ одной стороны пюре изъ лука, см. № 83.

95. Гарниръ Тортю.

Сварить черепаху № 44 и, раздѣливъ на куски, положить въ кастрюлю, облить краснымъ соусомъ или очищеннымъ консоме. Нарѣзать кружечки изъ свареной телячьей головы, положить ихъ къ черепахѣ. Нарѣзать немного свареннаго сладкаго мяса и также положить къ черепахѣ. Сдѣлать 20 штукъ кнелей изъ куръ, сварить въ кипяткѣ и положить къ черепахѣ. Прибавить немного свареныхъ гребешковъ, шампиньоновъ и цѣльныхъ желтковъ изъ круто-сваренныхъ яицъ. Когда все будетъ готово, разогрѣть; если гарниръ подается отдѣльно, то къ нему прибавляется стаканъ вскипяченной мадеры.

Головка телячья для гарнира приготовляется двумя способами:

1) Очистить какъ должно, вытереть мукою и опалить на огнѣ телячью голову; потомъ снять съ костей, разрѣзать пополамъ, вымыть, налить холодною водою, обланширить, очистить вторично и положить въ кастрюлю, налить бульономъ, посолить, выжать сокъ изъ лимона и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда поспѣетъ, вынуть, остудить, положить подъ прессъ, а потомъ нарѣзать кусками.

2) Снять съ костей очищенную телячью головку, вымыть, сложить въ кастрюлю и обланширить, а когда начнетъ закипать, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить вторично, разрѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ соусомъ, посолить, выжать сокъ изъ одного лимона, накрыть крышкой и сварить на легкомъ огнѣ. Предъ употребленіемъ вынуть изъ соуса.

96. Гарниръ грибной, Брабансонъ.

8 цѣльныхъ яицъ развести 2 стаканами консоме изъ рыбы, посолить, вылить въ вымазанную масломъ форму, низъ которой выложить бумагою, и сварить на пару. Когда закрѣпнетъ, снять съ огня, остудить, а предъ отпускомъ выложить и, изрѣзавъ въ куски, опустить въ горячій супъ съ тремя дюжинами очищенныхъ раковыхъ шеекъ.

97. Гарниръ Шеврезъ.

Очистить нѣсколько огурцовъ свѣжихъ, одинаковой величины, разрѣзать пополамъ и обварить соленымъ кипяткомъ, потомъ переложить въ холодную воду и, осушивъ на салфеткѣ, вынуть средину, нафаршировать нѣжною кнелью изъ куръ или рыбы, сварить подъ крышкою, приготовить гарниръ изъ кореньевъ, о которомъ сказано въ № 54, выпустить кнели изъ конверта, а предъ отпускомъ обланширить. Когда все будетъ готово, огурцы выбрать въ чашку и вложить туда же гарниръ съ кнелью.

98. Гарниръ Мединъ.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ $1/_2$ фунта тонкихъ макаронъ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и, изрѣзавъ небольшими кусочками, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, а предъ отпускомъ разогрѣть. Положить въ кастрюлю 2 ложки пюре изъ куропатокъ № 26, развести бѣлымъ соусомъ и небольшимъ количествомъ сока изъ дичи, посолить, прибавить 12 желтковъ, процѣдить сквозь рѣдкое сито, разлить въ вымазанныя масломъ формочки и сварить на пару. Сварить 4 печенки отъ пулярдъ и, когда остынутъ, изрѣзать въ тонкіе ломтики. Предъ отпускомъ все это выложить въ чашку, и отпустить съ консоме изъ дичи.

99. Гарниръ Имперіаль.

Приготовить кнели № 17 изъ 2-хъ куръ, прибавя столько взбитыхъ сливокъ, чтобы фаршъ былъ очень нѣженъ; сложить на вымазанную масломъ глубокую сковородку и за 15 минутъ до отпуска поставить въ умѣренно горячую печку; когда поспѣетъ, изрѣзать въ кружечки и, опустивъ въ консоме, прибавить немного гарнира прентаніеръ.

100. Равіоли постныя.

Сварить очищенную морковь съ 4 луковицами въ соленой водѣ, вынуть морковь и изрубить мелко, а изъ бульона сдѣлать на прованскомъ маслѣ соусъ, уварить его до совершенной густоты, процѣдить, размѣшать съ изрубленною морковью, и остудить на льду. Замѣсить постное тѣсто, раскатать

тонко и сдѣлать равіоли, какъ сказано въ № 103, а для смазки замѣнить яйцо водою.

101. Гарниръ Камбизъ.

Сварить 10 яицъ и, разрѣзавъ вдоль пополамъ, вынуть желтки, а вмѣсто нихъ наложить полнѣе фаршемъ изъ рыбы № 17, къ которому прибавлено пюре изъ шампиньоновъ; потомъ сложить на растопленное масло, посыпать тертымъ пармезаномъ и, окропивъ масломъ, поставить въ умѣренно-горячую печку. Снять филеи съ судаковъ, изрѣзать въ круглыя пластинки и изжарить.

Предъ отпускомъ, вынуть яйца въ чашку, сложить филеи и прибавить дюжину обжаренныхъ устрицъ.

102. Фаршированная капуста.

Обдать кипяткомъ капусту сафой, поставить на огонь и, когда закипитъ, переложить въ холодную воду, откинуть на рѣшето, разнять листки, вырѣзать середку, разложить на столѣ, посыпать умѣренно солью, нафаршировать кнелью изъ телятины № 17, завернуть въ видѣ маленькихъ сосисекъ, и, уложивъ на вымазанную масломъ глубокую сковороду, покрыть тонкими пластами шпика, налить бульономъ и варить подъ крышкою, пока не сдѣлаются мягки. Предъ отпускомъ выложить на сито и, отжавъ жиръ, отпустить.

103. Равіоли.

Смѣшать кнель изъ куръ № 17 съ обжаренными и мелко изрѣзанными филеями изъ куръ или дичи, съ $^1/_4$ фунта тертаго пармезана, небольшимъ количествомъ сваренаго и изрубленнаго шпината, посолить. Раскатать тонко полусдобное тѣсто, смазать края яйцомъ, и наложить фаршъ рядами на одну половину раскатаннаго тѣста, закрыть другою половиной, прижать плотно кругомъ фарша, вырѣзать въ видѣ полумѣсяца, и укладывать на вымазанную масломъ глубокую сковороду. Предъ отпускомъ налить соленымъ кипяткомъ, сварить и выбрать въ чашку.

104. Гарниръ постной, Риволи.

Приготовить кнель № 17 съ раковымъ масломъ. Сварить выпускныхъ яицъ, нашинковать мелко сельдерея, порея, петрушки и шампиньоновъ, обжарить, а потомъ сварить въ бульонѣ такъ, чтобы бульонъ выкипѣлъ до густоты, а коренья не переварились; тогда выложить коренья въ супъ и, опустивъ свареныя кнели и яйца, подавать.

105. Гарниръ Андалузскій.

Смѣшать 2 ложки пюре изъ помъ д'амуровъ съ 8 желтками и 2 цѣльными яйцами, процѣдить, вылить въ вымазанныя масломъ формочки и сва-

рить на пару. Раскатать въ видѣ колбасы, фаршъ бѣлый № 17 и фаршъ зеленый № 18, сварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, остудить и изрѣзать въ круглые ломтики, нарѣзать кружечковъ изъ очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, обварить соленымъ кипяткомъ, сложить на глубокую сковороду, прибавить сливочнаго масла и бульона, выкипятить до густоты на сильномъ огнѣ, выложить въ чашку, сложить нарѣзанный фаршъ и, выложить кремъ изъ формочекъ, отпустить съ консоме.

Пюре изъ помъ д'амуровъ; нашинковать мелко по 2 штуки очищенныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея, порея, моркови и луку, положить въ кастрюлю на растопленное масло и обжарить на легкомъ огнѣ до мягкости, наблюдая, чтобы не зарумянились и не пристали ко дну кастрюли; потомъ положить 50 штукъ помъ д'амуровъ, влить полъ-чумички хорошаго бульона и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока помъ д'амуры не сдѣлаются мягки. Тогда снять съ огня, протереть чрезъ сито и уварить до густоты.

106. Греночки изъ бѣлаго хлѣба.

Выдать: 1 или $1\frac{1}{4}$ франц. булки, т. е. $\frac{3}{8}$ ф., 1 ложку, т. е. $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго или $1\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла.

Франц. булку нарѣзать правильными четыреугольными маленькими кусками, распустить на сковородѣ масло, всыпать греночки, размѣшать, поставить въ печь, чтобы высохли.

Эти греночки можно высушить и безъ масла.

107. Греночки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ

Выдать: 1 ф. жаркаго, 1 луковицу, 2 ложки тертой булки или $\frac{1}{4}$ франц. булки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 яйцо, 2 ложки сметаны, 1 или $1\frac{1}{4}$ франц. булки, тертаго пармезана $\frac{1}{8}$ фунта.

1 фун. говядины или телятины вареной или жареной изрубить съ одною луковицею, всыпать 2 ложки тертой булки, смѣшать, поджарить въ одной ложкѣ масла, всыпать немного соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этою массою ломтиками нарѣзанную булку, посыпать пармезаномъ, подсушить на желѣзномъ листѣ, намазанномъ масломъ.

Или нарѣзать булку тоненькими ломтиками, срѣзавъ обѣ корки, положить на листь, скропить масломъ, посыпать сыромъ, вставить въ печь.

108. Греночки, посыпанные голландскимъ сыромъ.

Выдать: 1 фран. булку, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана молока или сливокъ, 3 ложки тертаго голландскаго сыра, 1 ложку масла.

Разбить два желтка, подлить немного молока или сливокъ, всыпать греночки, размѣшать, сложить на сковороду, намазанную масломъ, обсыпать тер-

тымъ голландскимъ сыромъ, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились; подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ суповую миску.

109. Фрикадельки изъ телячей почки.

Выдать: 2 телячьи почки, 1 луковицу, 1 ложку масла и 6 сухарей, 2 яйца, 2 ложки сметаны, перцу.

2 телячьи почки обварить, снять кожицу, мелко изрубить, посолить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ почками, положить 2—3 толченые сухаря, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перца, истолочь все это въ ступкѣ въ массу, всыпать соли, скатать шарики, обкатывая ихъ въ сухаряхъ; передъ самымъ отпускомъ опустить ихъ въ бульонъ. Такія фрикадельки дѣлаются также изъ почки поросенка и подаются къ супу изъ поросенка.

110. Фрикадельки изъ говядины къ борщу.

Выдать: $1/2$ ф. говядины или телятины, $1/8$ ф. почечнаго сала, соли, перцу, луковицу, $1/2$ франц. булки, 1 яйцо, 3—4 сухаря.

$1/2$ ф. говядины и $1/8$ почечнаго сала очистить отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, перца, $1/4$ луковицы мелко изрубленной, $1/2$ французской булки, намоченной и выжатой, 1 яйцо; истолочь все въ ступкѣ, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, опустить въ борщъ, бульонъ или щи изъ щавеля и пр., сварить.

Фрикадельки изъ телятины приготовляются точно также.

111. Фрикадельки изъ простаго, галландскаго или швейцарскаго сыра.

Выдать: $1/4$ ф. сыра, 2 яйца, 1 ложку сливочнаго масла, $1/2$ французской булки, 1 ложку сметаны, 3—4 сухаря.

$1/4$ ф. сыра натереть на теркѣ, положить ложку сливочнаго масла, истолочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, $1/2$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, отварить ихъ, какъ и всѣ прочія фрикадельки и клецки, отдѣльно въ бульонѣ, въ маленькой кастрюлькѣ; когда будутъ готовы, вынуть дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, процѣдить туда же бульонъ, въ которомъ они варились, налить всѣмъ бульономъ; подавать въ чистомъ бульонѣ или въ супѣ со сметаною.

112. Мясной фаршъ.

Выдать: $3/4$ ф. говядины или телятины, $1/2$ луковицы, 1 яйцо, $1/4$ фран. булки, 1 ложку масла, простаго и англійскаго перца, соли.

Почти $3/4$ ф. говядины или телятины безъ костей мелко изрубить, $1/2$ луковицы мелко изрубленной поджарить въ маслѣ, смѣшать, положить соли,

1 яйцо, 1/4 франц. булки намоченной и выжатой, англ. и простаго толченаго перца, 1 ложку масла, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, отварить въ бульонѣ, нарѣзать тонкими ломтиками, опустить въ бульонъ; подавать.

113. Рыбный фаршъ.

Выдать: 1 ф. рыбы, 3 зер. простаго и 7 зер. англійскаго перца, 1 мал. луковицу, 1/2 франц. булки, 1 1/2 ложки масла, 4 яйца, 1 ложку муки.

Снять кожу со свѣжей щуки или какой другой рыбы, выпуть кости, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перца, 1 самую маленькую мелко изрубленную луковицу. Приготовить яичницу изъ 2 яицъ съ 1 ложкою масла; когда остынетъ, положить въ нее рыбу, 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ или водѣ и выжатой, смѣшать, мелко изрубить, прибавить 1/2 ложки масла, 2 желтка, мушкатнаго орѣха, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, посыпать на столъ муки, скатать фаршъ длинными кусочками, варить въ бульонѣ съ 1/4 часа; когда будетъ готовъ, вынуть дуршлаковою ложкою, нарѣзать маленькими ломтиками, сложить въ суповую миску, процѣдить туда же бульонъ, въ которомъ варился фаршъ.

114. Рыбный фаршъ изъ икры.

Выдать: 1/4 ф. рыбы или окуня 1/2—2, около 1/2 ф. икры изъ окуней, 2—3 зер. прост., 5—6 зер. англ. перца, соли, 1 1/2 ложки масла, 1/4 луковицы, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 1 лож. муки.

1/4 фунта рыбы, напримѣръ окуней, очистить отъ кожи и костей, 1/2 фун. икры отъ той же рыбы мелко изрубить, посолить, положить 2—3 зер. простаго, 5—6 зеренъ англ. перца, 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, 1 ложку масла, 1/4 луковицы мелко изрубленной и слегка поджаренной въ маслѣ, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, подсыпая муки, опустить въ кипящій бульонъ минутъ на 20; когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его дуршлаковою ложкою, нарѣзать мелкими ломтиками, сложить въ суповую миску, налить ухою.

115. Оливки фаршированныя.

Выдать: 1/4 фун. телятины или курицы, 1/4 французской булки, 1 яйцо, 1/2 ложки сливочнаго масла.

1/4 фун. телятины или 1/4 фун. филеевъ отъ курицы, изрубить мелко, прибавить размоченный мякишъ франц. булки, 1/2 ложки сливочнаго масла, 1 яйцо, истолочь въ ступкѣ, посолить, нафаршировать оливки, сварить въ бульонѣ.

116. Каша изъ смоленскихъ крупъ.

Выдать: $1^1/_4$ стак. смолен. крупъ, т. е. $^1/_2$ ф.; соли.

Вскипятить воды, посолить, всыпать $1^1/_4$ стакана смоленскихъ крупъ такъ, чтобы каша была умѣренной густоты, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать маленькими четыреугольными кусочками въ видѣ гренокъ, или въ видѣ лазанокъ, или полумѣсяцевъ; предъ отпускомъ опустить въ бульонъ.

117. Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.

Выдать: $2^1/_4$ стакана, т. е. 1 фун., довольно мелкихъ гречн. крупъ, $^3/_8$ фунта масла.

Вскипятить воду, всыпать $2^1/_4$ стакана довольно мелкихъ гречневыхъ крупъ, сварить умѣренно густую кашу, немного посолить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать ломтиками, поджарить въ маслѣ, подавать къ борщу, ко щамъ изъ щавеля.

118. Жареная гречневая каша.

ВЫДАТЬ:

Крупъ 1 ф., т. е. $2^1/_3$ стак.	Масла $^3/_8$ фунта.

Сварить крутую гречневую кашу, сложить горячую на сотейникъ, намазанный масломъ, или на блюдо, сгладить сверху, наложить прессъ, остудить, нарѣзать ломтиками, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, подавать со щами.

119. Саго.

$^1/_2$ стакана, т. е. почти $^1/_4$ фунта саго всыпать въ кипятокъ, разварить до мягкости, откинуть на сито, перелить нѣсколько разъ холодною водою, опустить въ бульонъ, разъ вскипятить.

120. Клецки заварныя.

ВЫДАТЬ:

Немного болѣе $^1/_4$ ф. масла	Яицъ 4; зеленой петрушки.
Муки $1^1/_2$ стакана.	Соли.

Растопленнаго масла $^1/_2$ стакана и $^1/_2$ стакана воды вскипятить, всыпать въ кипятокъ $1^1/_2$ стакана муки, хорошенько размѣшать, отставить; когда тѣсто остынетъ, сбить 4 яйца, бить лопаткою довольно долго, потомъ ложкою опускать клецки въ бульонъ. Въ тѣсто можно всыпать зеленой петрушки.

112. Клецки бисквитныя.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 5.—Муки $^1/_2$ стакана.	Масла $1^1/_2$ ложки.—Сухаря 2.

1 ложку масла растереть до-бѣла, вбить 5 желтковъ, размѣшать, всыпать 6 чайныхъ ложечекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну

изъ 5 бѣлковъ; вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, влить тѣсто и печь въ печкѣ или на угольяхъ, какъ драчону.

Подавая, разрѣзать продолговатыми кусочками и опустить въ супъ.

122. Клецки картофельныя.

ВЫДАТЬ:

Картофеля $1/2$ гарнца.
Масла $1/4$ ф.
Муки $1/2$—$1/3$ стакана.
Соли.—Яицъ 4.

3 стакана картофельнаго пюре, 2 ложки масла, $1/2$ стакана муки, 4 яйца, размѣшать, положить соли, опускать ложкою въ бульонъ.

123. Клецки манныя.

ВЫДАТЬ:

Молока 1 стаканъ.
Масла немного болѣе $1/2$ ф.
Манной крупы $1/2$ стакана.
Яицъ 4.

1 ст. молока, $1/2$ ст. масла, соли, вскипятить, всыпать $1/2$ стакана манной крупы, разварить, до гладкости, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка, 4 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать ложкою въ бульонъ или въ соленый кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать дурхшлаковою ложкою въ суповую чашку, налить бульономъ.

124. Клецки мучныя.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/4$ ф.—Яицъ 6.
Муки $1/2$ стак.

4 столовыя ложки растопленнаго масла мѣшать на льду до-бѣла, вбить 4 желтка, 2 яйца, размѣшать, всыпать $1/2$ стакана муки, 2 вбитые бѣлка, смѣшать; за 5 минутъ до отпуска, опускать маленькою ложечкою въ кипящей бульонъ, каждый разъ обмакивать въ кипятокъ; когда клецки всплывутъ, подавать.

125. Клецки рисовыя.

ВЫДАТЬ:

Риса, $1/2$ стак.—Перца.
Петрушки 1.—Луковицу 1.
Маленькую 1 петрушку.
Порей 1.—Морковь 1.—Рѣпу 1.
Яицъ 2.—Сухаря 3.
Поджарить въ $3/4$ стакана фритюра.

$1/2$ стакана риса вскипятить, откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить опять въ кастрюлю, положить немного соли, перца, 1 петрушку, 1 луковицу, налить бульономъ, варить покрытыми на легкомъ огнѣ до мягкости; петрушку и лукъ съ гвоздиками вынуть.

Нарѣзать мелко, на подобіе рисовыхъ крупъ, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного рѣпы, налить бульономъ, сварить до мягкости, отлить на сито, положить на разваренный рисъ, размѣшать,

вбить 4 яйца, выдѣлать ложкою клецки, поставить на блюдѣ въ холодное мѣсто; когда застынутъ, обвалять въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ жирѣ, который снятъ былъ съ бульона, осушивъ ихъ на салфеткѣ, опустить въ бульонъ.

126. Клецки изъ раковъ.

ВЫДАТЬ:

Раковъ 10.—Масла $1/4$ ф.	Молока или сливокъ $1/2$ стак.
Фран. бѣлаго хлѣба $1/2$	Соли, зеленой петрушки.

26 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ $3/4$ или 1 стакана скорлупокъ сдѣлать раковое масло № 19, взять $1/3$ стакана этого масла, растереть до-бѣла съ 5 яйцами, положить $1/2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, соли, зеленой петрушки и изрубленные раки, смѣшать, опускать ложкою въ бульонъ.

127. Крутыя яйца.

6—8 яицъ сварить, очистить, разрѣзать, каждое на 2 части; подавая, опустить во щи изъ щавеля или супъ изъ шпината.

128. Фаршированныя яйца.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 6—8.—Масла $1/8$ ф.	Зерна 2—3 перца.
Зеленой петрушки.	Сухаря 2—3.—Соли.

Сварить крутыхъ яицъ (шт. 6 или 8), опустить въ холодную воду, разрѣзать въ длину пополамъ самымъ острымъ ножомъ, чтобы не испортить скорлупы, выбрать изъ нея яйца, мелко изрубить ихъ; распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла, всыпать яйца, размѣшать, положить соли, рубленной зеленой петрушки и укропа, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, наполнить этимъ опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились, подавать ко щамъ изъ щавеля.

129. Ушки съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ.

ВЫДАТЬ:

Муки $1\frac{1}{2}$ стак.—Яицъ 3 шт.	Грибовъ сухихъ $1/4$ ф.
Масла $1/2$ стак.—Говядины или телятины 1 ф.—Луку 1 шт.	Масла $1/2$ ложки.
	Луку 1 штуку.

Приготовить крутое тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки и 2 яицъ, раскатать тонко, нарѣзать четыреугольные кусочки, числомъ до 35 шт., положить на каждый кусочекъ немного фарша, загнуть сперва въ видѣ трехугольныхъ пирожковъ, потомъ слѣпить концы, поджарить въ $1/2$ стаканѣ скоромнаго растопленнаго или $1/2$ стак. прованскаго масла. Фаршъ мясной: вареную говя-

дину или телятину, 1 небольшую луковицу мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить соли, перца, можно прибавить 1 крутое яйцо.

Фаршъ грибной: $^1/_4$ ф. сушеныхъ грибовъ, свареныхъ въ бульонѣ, мелко изрубить, поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла вмѣстѣ съ мелко изрубленною луковицею, посолить.

130. Гарбюръ по итальянски.

ВЫДАТЬ:

На 8 персонъ.	Мелкой моркови 50 штукъ.
Бѣлыхъ 2 хлѣба.	Пармезана $^1/_2$ фунта и $^1/_2$ фунта сосисекъ.
Капусты 2 штуки.	

Срѣзать верхнюю корку съ бѣлаго хлѣба, нарѣзать правильными кружками и обжарить. Сварить бѣлую капусту; обжарить не много сосиски, положить въ капусту и поставить въ горячее мѣсто, до времени. Между тѣмъ морковь (каротель) наточить правильно ножемъ и сварить въ бульонѣ; потомъ натереть на теркѣ сыръ. За 15 минутъ до отпуска уложить нѣсколько поджаренныхъ гренокъ на дно кастрюли, вынуть капусту на салфетку, выжать жиръ, уложить ее кусками на гренки, а сосиски изрѣзать ломтиками и положить сверхъ капусты; средину наполнить морковью, посыпать тертымъ пармезаномъ и подрумянить въ печкѣ. Потомъ положить гренки, капусту, пармезанъ, сосиски, морковь, и продолжать накладывать, пока кастрюля не будетъ полна. Верхнiй рядъ гренокъ посыпать пармезаномъ, окропить жиромъ съ бульона; подрумянить и отпустить съ консоме, въ которое можно прибавлять кнели изъ куръ или свѣжую зелень: зеленую спаржу, горохъ, бобы и пр.

131. Жульенъ.

ВЫДАТЬ:

Моркови 3 штуки.—Сельдерей 2 шт.	Щавеля $^1/_4$ фунта и 2 штуки салата латука.
Порея 2.—Петрушки 2.—Луковицу 1.	

Изшинковать мелко, продолговатыми штучками, порей и лукъ, обжарить въ маслѣ; остальные коренья также изрѣзать, (такъ какъ середка тверда и не употребляется, то обрѣзывать сверху морковь и петрушку), вскипятить, вылить въ дурхшлакъ, потомъ положить обжаренные порей и лукъ и налить бульономъ. Когда коренья будутъ готовы, положить изшинкованный щавель и салатъ, вскипятить, отлить на дурхшлакъ, коренья выложить въ суповую чашку; а бульонъ очистить и процѣдить въ суповую чашку къ кореньямъ. Можно прибавить зеленую спаржу, зеленый горошекъ, рисъ, сваренный въ бульонѣ, кнели, клецки или гренки.

III. ГОРЯЧІЯ ПРЕДСТАВЛЯЮЩІЯ ОСОБЕННОСТИ ПРИ СВОЕМЪ ПРИГОТОВЛЕНІИ.

132. Пюре изъ картофеля.

Очистить картофель, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить и сварить; когда будетъ готовъ, отлить на дурхшлакъ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю и развести, чѣмъ будетъ нужно.

Для сухихъ пюре картофель варить въ паровомъ котлѣ не очищеннымъ, и, когда будетъ готовъ, чистить по одной штукѣ и тотчасъ протирать сквозь сито. Вообще картофель для пюре должно протирать горячимъ, иначе онъ заклеиваетъ сито, тянется какъ веревка и ни на что не годенъ.

133. Пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить свѣжіе огурцы, изрѣзать кусками, опустить въ соленой кипятокъ, отлить на дурхшлакъ, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, и, накрывши крышкой, дать упрѣть огурцамъ. Тогда положить густой бѣлый соусъ или густую бешамель, выварить до совершенной густоты, протереть сквозь частое сито.

134. Пюре изъ трюфелей,

Положить очистки отъ свѣжихъ трюфелей въ кастрюлю, и, наливъ бульономъ, сварить. Когда будутъ мягки, слить сокъ, а трюфели сложить въ каменную ступку, и истолочь мелко, прибавляя понемногу сока; потомъ протереть сквозь частое сито, посолить, и прибавить немного краснаго соуса или бешамели.

135. Пюре изъ земляныхъ грушъ.

Очистивъ земляную грушу и положивъ очищенную луковицу, обжарить въ сливочномъ маслѣ, на легкомъ огнѣ, подливая бульону, чтобы груши не зарумянились; когда онѣ будутъ мягки, снять съ огня, размять лопаткою, положить муки, сообразно съ количествомъ груши, размѣшать, протереть сквозь сито и развести куринымъ бульономъ.

136. Пюре изъ раковъ.

Отнять шейки отъ свареныхъ раковъ и очистить; остальныя же части очистить, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по немногу бульона, протирать сперва сквозь рѣдкое, а потомъ частое сито (толочь и протирать должно до тѣхъ поръ, пока шелуха останется совершенно сухою), положить въ каменную посуду и, накрывши, поставить въ холодное мѣсто.

137. Пюре изъ перловой крупы.

Вымыть въ чистой водѣ перловую крупу, положить $^1/_8$ хорошаго масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ, пока крупа не сдѣлается мягкою; тогда протереть сквозь частое сито и, размѣшавъ въ кастрюлѣ, употреблять. Бульону влить столько, чтобы крупа была совершенно покрыта; бульонъ же долженъ быть сваренъ въ тотъ же день, иначе пюре не будетъ бѣло.

138. Пюре изъ чечевицы.

Перебрать и вымыть въ теплой водѣ чечевицу, положить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ сырой ветчины, на двѣ штуки очищеннаго луку, моркови и порея, налить бульономъ, вскипятить и поставить въ горячую печку на два часа, чтобы чечевица упрѣла; потомъ выбрать коренья и ветчину, а чечевицу протереть сквозь частое сито.

139. Пюре изъ луку по итальянски.

Распустить масло на глубокой сковородѣ, уложить очищенный лукъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ и, посыпавъ немного мелкимъ сахаромъ, поставить въ умѣренно-горячую печку; когда лукъ будетъ готовъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ или краснымъ столовымъ виномъ и, покрывши крышкой, варить до совершенной мягкости; потомъ протереть сквозь частое сито, посолить, прибавить сливочнаго масла и гляса. Также приготовляется пюре изъ порея, съ той только разницею, что берется кахетинское вино.

140. Пюре изъ зеленой спаржи.

Очистить зеленую спаржу, обланширить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ; когда будетъ готова, отлить на дуршлакъ и, давши водѣ стечь, истолочь, протереть сквозь частое сито; потомъ положить густаго бѣлаго соуса (если окажется не довольно зеленымъ, то прибавить эссенціи изъ шпинату), посолить, прибавить глясу и сливочнаго масла. Точно также приготовляется пюре изъ зеленыхъ бобовъ.

141. Пюре изъ тыквы.

Разрѣзать на части зрѣлую тыкву, вычистить средину, срѣзать верхнюю толстую корку, сложить мякоть въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ масла и, накрывши крышкой, варить на легкомъ огнѣ; когда тыква станетъ мягкою, тогда протереть ее сквозь частое сито, сложить на глубокую сковороду и выкипятить до совершенной густоты. Когда будетъ готова, сложить въ кастрюлю, прибавить немного густой бешамели изъ сливокъ, по вкусу масла, соли и мелкаго сахару.

142. Пюре изъ луку по бретонски.

Приготовляется какъ сказано въ № 83, но вмѣсто бешамели кладутъ краснаго соуса, а для вкуса прибавляютъ пол-рюмки хорошей мадеры.

143. Пюре изъ сладкихъ кореньевъ.

Сварить сладкіе коренья, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить густо уваренной бешамели изъ сливокъ или бѣлаго соуса, сливочнаго масла, а далѣе поступать, какъ будетъ сказано.

144. Пюре изъ моркови и рѣпы.

Изшинковать мелко 2 луковицы, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и изжарить. Между тѣмъ очистить и также изшинковать морковь, или рѣпу; когда лукъ немного зарумянится, положить морковь, размѣшать, накрыть крышкою и поставить на легкій огонь. Когда морковь или рѣпа сдѣлаются мягки, всыпать горсть муки, влить немного бульона, выкипятить до надлежащей густоты, протереть сквозь сито.

145. Пюре изъ артишоковъ.

Очистить донышки артишоковъ, обдать кипяткомъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и, сваривъ до мягкости, протереть сквозь частое сито; потомъ положить густаго краснаго соуса, соли, глясу, лимона, сливочнаго масла, немного сахару и вскипятить вмѣстѣ.

146. Пюре изъ сушеныхъ грибовъ.

Вымыть до чиста сушеные грибы, налить водою и сварить; когда будутъ готовы, выбрать, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ. Между тѣмъ обжарить одну луковицу и, всыпавъ немного муки, развести грибнымъ бульономъ, а потомъ уварить до густоты; затѣмъ положить истолченые грибы, размѣшать и протереть сквозь частое сито.

147. Пюре изъ бобовъ.

Нашинковать мелко луку, изжарить, протереть сквозь частое сито; сварить бобы, выбрать ихъ дуршлакомъ, протереть вмѣстѣ съ сказаннымъ лукомъ, сложить въ кастрюлю на растопленное масло, размѣшать и развести хорошимъ бульономъ.

148. Пюре изъ свѣжихъ грибовъ.

Поступить, какъ сказано въ № 27, замѣнивъ бешамель бѣлымъ соусомъ. Также приготовляется пюре изъ сморчковъ и рыжиковъ.

Изъ этихъ пюре приготовляются супы-пюре, супы-кремы и соусы-пюре.

О послѣднихъ будетъ сказано въ своемъ мѣстѣ, теперь же мы перейдемъ къ приготовленію первыхъ.

149. Супъ пюре изъ курицы.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1.—Говядины 2—3 ф.	Масла 1—2 ложки.
Морковь 1.—Порей 1.	Стаканъ 1 густыхъ сливокъ.
Петрушку 1.—Сельдерей 1.	Соли.
Риса $1/2$ стакана или $1/2$ стакана перловыхъ крупъ.	Желтка 2.
	Зеленой петрушки и укропа.

Сварить бульонъ изъ курицы, 2—3 фунтовъ говядины и кореньевъ; $1/2$ стакана риса или перловыхъ крупъ разварить отдѣльно въ бульонѣ, протереть сквозь сито. Курицу вынуть, дать ей остынуть, снять мягкія части съ костей, изрубить мясо, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по немногу бульона; протереть сквозь частое сито, положить масла, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, 2 желтка, соли; смѣшать съ протертымъ рисомъ, развести процѣженнымъ бульономъ передъ отпускомъ подогрѣть до горячаго состоянія, но чтобы не закипѣло.

150. Супъ пюре изъ зайца.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.	Порей 1.—Свекольнаго разсола около 1 ст.—Небольшаго зайца.
Сушеныхъ грибковъ 2—3.	Масла 1 ложку.—Сметаны 1 стаканъ.
Моркови 2.	Перловыхъ крупъ $1/2$ стакана.
Сельдерей 1.—Петрушку 1.	

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, сушеными грибами и свекольнымъ разсоломъ; зайца изжарить съ 1 ложкою масла подливая бульона; потомъ снять мясо съ костей, изрубить его мелко, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, развести бульономъ, прибавить 1 стаканъ сметаны и пюре изъ перловыхъ крупъ, подогрѣть, но не кипятить.

151. Супъ пюре изъ риса.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.—Моркови 2.	Англійск. перца 10—12 зеренъ.
Петрушку 1.—Порей 1.	(Лавроваго листа 2 штуки).
Сельдерей 1.	Риса $1/2$ ст. или перлов. крупъ.
Луковицу 1.	Масла 1 ложку.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ; $3/4$ стакана риса обварить кипяткомъ, тотчасъ слить его, налить бульономъ, положить ложку масла, варить до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ, подогрѣть.

152. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.—Сельдерей 1.	Муки 1 ложку.
Петрушку 1.—Порей 1.	Соли.—(Сахара 1—2 куска).
Моркови 1 ф.—Масла 1—$1^1/_2$ ложки.	Зеленой петрушки и укропа.

Сварить бульонъ изъ 3 фунт. говядины съ кореньями, процѣдить.

1 фунтъ молодой моркови налить бульономъ, положить ложку масла, накрыть крышкою, сварить до мягкости, протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ масла, всыпать ложку муки, потомъ пюре изъ моркови, слегка поджарить, мѣшая ложкою; прибавить, если нужно, сахару, положить одинъ желтокъ, $^1/_2$ стакана сливокъ, развести бульономъ; подогрѣть, всыпать зелени, подавать.

153. Супъ пюре изъ помъ д'амуровъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 2 ф.—Телятины 1 ф.	Помъ д'амуровъ шт. 10 крупныхъ.
Курицы $^1/_2$.—Моркови 2.	Масла $1^1/_2$ ложки.—Муки 1 ложку.
Петрушку 1.—Сельдерей 1.	Сметаны 1 или 2 стакана.
Порей 1.—(Луковицу 1).	Зеленой петрушки и укропа.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, $^1/_2$ курицы и кореньевъ, процѣдить.

Взять самыхъ зрѣлыхъ помъ д'амуровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное сложить въ кастрюлю, положить $1^1/_2$ ложки масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, влить сметаны, вскипятить, развести бульономъ, вскипятить, протереть сквозь сито.

154. Супъ пюре изъ дичи.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.—Моркови 2.	Масла сливочнаго $^1/_2$ фунта.
Петрушку 1.—Сельдерей 1.	Сливокъ $^1/_2$ стакана.
Порей 1.—Рябчика 2, или 2 куропатки, или 2 бекаса, или 1 вальдшнепъ.	Желтка 2.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить, 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 1 вальдшнепъ съ кишками поджарить въ $^1/_2$ фунта масла, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ $^1/_2$ стаканомъ бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, подогрѣть, но не кипятить. Можно прибавить $^1/_2$ стакана сливокъ и 2 желтка, подогрѣть.

155. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ, съ шампанскимъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.	Рябчика 2, или 2 бекаса, или 1 фазанъ, или 2 вальдшнепа.
Костей телячьихъ 1 ф.	Масла 1—$^1/_2$ ложки.
Моркови 2.	Шампанскаго $^1/_2$ бутылки.
Петрушку 1.	Зеленой петрушки и укропа.
Сельдерей 1.—Порей 1.	

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, 1 ф. телячьихъ костей и кореньевъ; процѣдить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазанъ или 2 вальдшнепа изжарить въ маслѣ, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить $^1/_2$ стакана бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ, подогрѣть, мѣшая, но не давать кипѣть. Подавая на столъ, влить $^1/_2$ бутылки шампанскаго.

156. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

ВЫДАТЬ:

овядины 3 ф., или 2½ ф. говядины и 1 ф. ветчины.—Моркови 2.	Полные 2 ст., т е. 1 ф. фасоли.
Петрушку 1. Сельдерей 1.	Масла 1½ ложки.
Порей 1.—(Луковицы 2).	Желтка 2.—Соли.
	Зеленой петрушки и укропа.

Сварить бульонъ изъ мяса и кореньевъ, процѣдить, 2 стакана фасоли налить кипяткомъ, вскипятить раза два, процѣдить, налить бульономъ, положить 1½ ложки масла, варить, пока фасоль не разварится; протереть сквозь сито, развести бульономъ, разбить 2 желтка; развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, положить соли, зелени, подавать.

157. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткой.

ВЫДАТЬ:

Говядины 2 ф.—Моркови 2.	Муки 1 ложку.
Петрушки ½.—Сельдерея 1½.	Сливочнаго масла ½ ложки.
Порея 1½. Луковицы 2.	Малаги ½—1 стаканъ.
Рѣпы 1 ф.—Небольшую 1 утку.	Зеленой петрушки и укропа.
Масла 1½ ложки.	Соли.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, кореньевъ и пряностей, процѣдить. Рѣпы 1 фунтъ, 1 морковь, 1 луковицу, 1 сельдерей, 1 порей мелко нарѣзать, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето. Распустить въ кастрюлѣ масла, положить очищенную утку, поджарить на плитѣ, положить къ ней всѣ обваренные кипяткомъ коренья, влить немного бульона, варить подъ крышкою до мягкости, потомъ вынуть утку, поставить ее на паръ, чтобы не обсохла, т. е., сложить въ кастрюлю, закрыть крышкою и поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою. Коренья же протереть сквозь сито, прибавить ложку муки, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, вскипятить нѣсколько разъ, опять процѣдить сквозь салфетку, положить соли, ½ ложки сливочнаго масла, 1 стаканъ вскипяченной малаги и опустить въ супъ разрѣзанную утку.

158. Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью.

ВЫДАТЬ:

Говядины 2½—3 ф.—Моркови 2.	Вареной ветчины ½ ф.
Петрушку 1.—Сельдерей 1.	Масла 1 ложку.
Порей 1.—(Луковицу 1).	Муки 1 ложку.
Свѣжаго щавеля 1 ф.	Вермишеля ½ ф., т. е. 1 стаканъ.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить.

1 фунтъ перебраннаго щавеля вымыть, изрубить, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мѣшая, положить ложку муки и ½ фунта ломтиками нарѣзанной свареной ветчины, подлить бульона, кипятить на легкомъ огнѣ 1 часъ, потомъ протереть щавель сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ; передъ самымъ отпускомъ вскипятить въ немъ 1 стаканъ вермишели, положить соли.

159. Супъ пюре изъ лука съ саго.

ВЫДАТЬ:

Телятины 4 ф.—Моркови 3.	Муки 1 ложку.
Петрушку 1.—Сельдерей 1 и 1 порей.	Ст. густыхъ сливокъ.
Лука 1 ф. - Масла 2 ложки.	Саго $1/2$ стакана.

Сварить бульонъ изъ 4 фунтовъ телятины и кореньевъ, процѣдить; 1 фунтъ луковицъ очистить, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, потомъ положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не подрумянить, потомъ залить слѣдующимъ соусомъ: ложку масла, ложку муки, размѣшать, влить 1 стаканъ густыхъ сырыхъ сливокъ, мѣшать на плитѣ; когда вскипитъ, залить этимъ соусомъ лукъ и кипятить, пока не сдѣлается густо; развести какъ слѣдуетъ бульономъ, протереть сквозь сито, положить соли, подогрѣть, опустить отдѣльно свареное въ бульонѣ саго.

160. Супъ пюре изъ куръ съ гренками а ля рейнь.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 25 и № 137, по ровну.	Курицу 1, коренья.
Для бульона.	Сливокъ $1/4$ бут.—Гренокъ.

Положить въ суповую кастрюлю пюре изъ куръ № 25 и столько же пюре изъ перловыхъ крупъ № 137, размѣшать, развести бульономъ изъ куръ и протереть сквозь салфетку или частое сито. За 15 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, постоянно мѣшая, чтобы не заварился: когда будетъ горячъ, посолить и, вливъ $1/4$ бутылки густыхъ, сырыхъ сливокъ, размѣшать и отпустить. Жареныя гренки подаются особо на тарелкѣ.

161. Супъ пюре изъ разной дичи съ гарниромъ.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 21 и № 137 поровну.	Рябчиковъ 3 шт.
Говядины 2 ф.—Кореньевъ.	Для фарша № 24.
Зайца 1 шт.—Жаворонковъ 5—8 штукъ.	Кнели № 17.

Взять пюре изъ дичи № 21 и столько же пюре изъ перловыхъ крупъ № 137, размѣшать, развести бульономъ, протереть сквозь салфетку и поставить въ холодное мѣсто. Сдѣлать и обжарить котлеты изъ зайца съ косточками и положить въ кастрюлю на паръ. Выдѣлать сосиски изъ зайца въ тонкія бараньи кишки, изжарить и, когда будутъ готовы, изрѣзать равными кусками, очистить кожу и положить вмѣстѣ съ котлетами. Сдѣлать маленькіе филеи изъ дичи, въ родѣ сердечекъ, изжарить и соединить съ гарнирами. Снять съ костей нѣсколько жаворонковъ или подобной мелкой дичи, нафаршировать фаршемъ годиво изъ рябчиковъ съ трюфелемъ № 24, поджарить и, когда будутъ готовы, снять и положить вмѣстѣ. Выдѣлать чайными ложками кнели изъ дичи № 17, сварить и поставить на паръ. За 10 минутъ

до отпуска, разогрѣть супъ на плитѣ, мѣшая, чтобы не заварился; вскипятить особо хорошей мадеры, вылить въ супъ и, опустивъ приготовленный гарниръ, посолить.

162. Супъ пюре изъ перепелокъ.

ВЫДАТЬ:

Перепелокъ 2 шт.	Говядина 2 ф.—Кореньевъ.
Сотерна $^1/_2$ бут.	Трюфелей.—Шампиньоновъ.

Очищенныя перепелки раздѣлить пополамъ (разсчитывая по 1 штукѣ на 2 обѣдающихъ), половину обжарить и приготовить изъ нихъ пюре № 26, а изъ остальныхъ выбрать мякоть, изрубить и приготовить фаршъ № 17, изъ котораго сдѣлать кнель. Кости сложить въ кастрюлю, поджарить до красна, налить сотерномъ (на 8 человѣкъ 1 бутылку), варить часъ; потомъ прибавить краснаго соуса и очистковъ трюфелей, шампиньоновъ, и варить до тѣхъ поръ, пока соусъ не получитъ желаемый вкусъ. Тогда процѣдить, развести пюре и, процѣдивъ вторично сквозь сито, разогрѣть и отпустить съ вышесказанными кнелями.

163. Супъ пюре изъ ветчины.

ВЫДАТЬ:

Ветчины 1 ф.	Кореньевъ.
Пюре № 139 и № 105.	Мадеры $^1/_2$ бут.—Малаги 1 стак.
Краснаго соуса.—Говядины 2 ф.	Масла сливочнаго $^1/_4$ ф.

Изрубить мелко вареной ветчины, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая бульономъ, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить немного пюре изъ лука № 139 и краснаго соуса, ложку пюре изъ помъ д'амуровъ № 105, развести бульономъ и протереть сквозь салфетку. За $^1/_4$ часа до отпуска разогрѣть на плитѣ, влить $^1/_2$ бутылки вскипяченой мадеры, стаканъ малаги и размѣшать съ $^1/_4$ фун. сливочнаго масла.

164. Супъ пюре изъ гороха.

ВЫДАТЬ:

Гороху 1 ф.	Говядины 2 ф.
Ветчины $^1/_2$ ф.	Петрушки, моркови и луку по 2 шт.

Вымыть сухаго гороха и положить въ кастрюлю съ $^1/_2$ фунта сырой ветчины, прибавить по 2 штуки петрушки, моркови и луку; налить водою, вскипятить и, накрывши, поставить въ печку; когда упрѣетъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, пока не очистится совершенно, а предъ отпускомъ протереть сквозь салфетку, посолить и отпустить.

165. Супъ пюре изъ молодой кукурузы.

ВЫДАТЬ:

Кукурузы 2 стакана.—Муки 2 ложки. Масла 3 ложки.—Сливокъ $1/8$ бут. | Говядины 2 ф. Кореньевъ по 1 шт.

Выбрать зернушки, отварить въ соленомъ кипяткѣ, обжарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, подливая чаще кипятку, чтобы не пригорѣло; положить горсть муки, размѣшать, развести бульономъ и протереть сквозь частое сито; за 15 минутъ до отпуска, развести бульономъ, мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ, и, процѣдивъ еще разъ сквозь сито, посолить, положить немного сливочнаго масла, $1/8$ бутылки густыхъ сырыхъ сливокъ, размѣшать и отпустить.

166. Супъ пюре изъ карпа.

ВЫДАТЬ:

Карпа 1 шт.—Петрушки, сельдерея, порея, луку, по 1 шт. | Пюре № 139.—Желтковъ 10 шт. Масла № 19.

Очистить и мелко изрѣзать петрушку, сельдерей, порей и лукъ, изжарить въ кастрюлѣ, потомъ влить бутылку краснаго вина, положить соли, прокипятить. Очищеннаго карпа изрѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, налить приготовленнымъ брезомъ и сварить, а потомъ поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, отдѣлить кости, истолочь мягкія части въ ступкѣ, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, прибавить нѣсколько ложекъ пюре изъ лука № 139 и 10 желтковъ, и сварить на пару, въ вымазанной масломъ формѣ. Потомъ протереть вторично сквозь сито, развести рыбнымъ бульономъ, прибавить сокъ, въ которомъ варился карпъ и, разогрѣвъ, размѣшать съ сливочнымъ или раковымъ масломъ № 19.

167. Супъ пюре изъ чечевицы.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 138.—Говядины 2 ф. Кореньевъ по 1 шт. | Сливочнаго масла 2 ложки. Гренокъ.

Приготовить пюре изъ чечевицы № 138, развести бульономъ и дать кипѣть на плитѣ, снимая накипь, пока совершенно не очистится. Потомъ протереть сквозь салфетку, разогрѣть и, положивъ сливочнаго масла, посолить и подать съ гренками.

168. Супъ пюре изъ куропатокъ.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 28 и № 18, поровну. Или: пюре № 25 и саго, поровну. | Бульону изъ дичи столько тарелокъ, сколько обѣдающихъ.

1) Приготовить поровну пюре изъ куропатокъ № 25 и пюре изъ каштановъ № 18, смѣшать, развести бульономъ; потомъ протереть сквозь салфетку, разогрѣть, постоянно мѣшая, и отпустить съ гарниромъ.

2) Сварить на бульонѣ саго и приготовить пюре изъ куропатокъ, какъ сказано выше. За 15 минутъ до отпуска сложить пюре въ кастрюлю, прибавить столько же разваренпаго саго, развести бульономъ изъ дичи, протереть сквозь салфетку и разогрѣть, постоянно мѣшая.

169. Супъ пюре изъ зайцевъ.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.—Сметаны $1^1/_2$ стакана.	Сливочнаго масла 1 ложку.
Пюре № 137.	Хлѣба для гренокъ.

На 8 человѣкъ нуженъ 1 заяцъ. Приготовя его, снять мякоть, очистить отъ жилъ, изжарить и остудить; филеи выбрать, изрѣзать, сложить въ кастрюлю, а остальную мякоть изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито; кости же сложить въ кастрюлю, налить свекольнымъ сокомъ съ сметаной, варить 2 часа, и когда будетъ готово, процѣдить сквозь сито. Пюре выложить въ кастрюлю, прибавить столько же пюре изъ перловыхъ крупъ № 137, размѣшать, развести процѣженнымъ сокомъ, протереть сквозь салфетку, и за 15 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, прибавя немного сливочнаго масла, хорошей сметаны, и отпустить съ слѣдующими гренками. Нарѣзать гренокъ изъ корки бѣлаго хлѣба, выбрать мякишь изъ средины, наложить каждую нарѣзанными филеями, сложить на блюдо, полить сверху сметаною и поставить въ горячую печку. Когда зарумянятся, полить опять сметаною и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока гренки не пропитаются; посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ съ пармезаномъ.

170. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

ВЫДАТЬ:

Огурцовъ 10 шт.—Ветчины $^1/_2$ ф.	Телятины 2 ф.
Шпику $^1/_2$ ф.—Луку 1 шт.	Сливокъ $^1/_2$ бутылки.

Очистить огурцы, разрѣзать каждый на 4 части, и вырѣзать средину; одну половину огурцовъ нарѣзать кружками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, перелить холодною водою и оставить въ холодномъ мѣстѣ. Вторую половину положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ ветчины, 1 луковицу, покрыть шпикомъ и, наливъ жирнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. За 15 минутъ до отпуска выложить огурцы на сито, выбрать шпикъ, ветчину и лукъ, а огурцы протереть, потомъ сложить пюре въ кастрюлю, развести бѣлымъ телячьимъ бульономъ, поставить на край плиты, и, давъ нѣсколько отстояться, снять до чиста жиръ, разогрѣть, безостановочно мѣшая, чтобы не заварилось, положить $^1/_4$ бутылки густыхъ сливокъ, по вкусу соли, перцу, рубленаго зеленаго укропа и отпустить.

171. Супъ пюре изъ помъ д'амуровъ.

ВЫДАТЬ:

Помъ д'амуровъ 10—12 шт.	Говядины 3 ф.
Луку 3 шт.—Ветчины 1/2 ф.	Кореньевъ по 1 шт.
Масла 1 ложку.	Хлѣба бѣлаго 1/2 шт.

Выжать сокъ изъ помъ д'амуровъ, процѣдить, влить въ кастрюлю, положить 3 луковицы, 1/2 фунта сырой ветчины, зеленой петрушки и кусокъ масла; налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ 1 1/2 часа, потомъ положить изрѣзаннаго въ ломтики бѣлаго хлѣба, вдвое менѣе, чѣмъ было помъ д'амуровъ, и варить подъ крышкою, пока пюре не загустѣетъ. За полчаса до отпуска протереть сквозь частое сито, развести бульономъ, дать вскипѣть и, поставивъ на легкій огонь, варить, снимая накипь, пока не очистится; потомъ, посолить по вкусу, положить сахару, и отпустить.

172. Супъ пюре а ля рейнь.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 132 и № 137.	Рисовой муки 2 ложки.
Сливочнаго масла 1 ложку.	Пюре изъ куръ 7 стак.
Говядины 2 ф.	Или: консоме № 9.
Кореньевъ по 1 шт.	Раковаго масла № 19 полфунта.
Или: консоме № 9.	Рисовой муки 2 ложки.

1) Приготовить пюре изъ картофеля № 132, сложить въ кастрюлю, и, пока пюре еще горячо, прибавить сливочнаго масла, размѣшать, а потомъ прибавить столько-же пюре изъ перловыхъ крупъ. Предъ отпускомъ развести бульономъ, и, разогрѣвъ, отпустить съ гренками и гарниромъ.

2) Приготовить консоме изъ куръ № 9 и вскипятить. Развести рисовую муку холоднымъ бульономъ (полагая на 3 обѣдающихъ одну столовую ложку) и лить постепенно въ кипящее консоме; прокипятить немного, а предъ отпускомъ положить пюре изъ куръ, протереть сквозь частое сито и разогрѣть.

3) Приготовить супъ, какъ выше сказано, а предъ отпускомъ прибавить 1/2 фун. раковаго масла № 19, размѣшать и отпустить съ гарниромъ.

173. Супъ пюре изъ каштановъ съ гренками.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 29.—Бѣлаго соусу 1 ст.	Сливочнаго масла 1 ложку.
Говядины 2 ф.—Кореньевъ по 1 шт.	Сливокъ 1/2 стак.

Положить въ кастрюлю пюре изъ каштановъ № 29, и чумичку бѣлаго соуса, размѣшать, развести бульономъ и протереть сквозь салфетку; предъ отпускомъ разогрѣть въ кастрюлѣ (мѣшая, чтобы не заварить), положить сливочнаго масла, немного хорошихъ сливокъ и посолить. Гренки подаются особо.

174. Супъ пюре изъ куръ.

ВЫДАТЬ:

Каплуновъ 2 шт.—Масла 1 лож.
Консоме № 9.—Бѣлаго соусу 2 ложки.
Или: пюре № 25.

Желтковъ 10 штукъ.
Бѣлаго соусу 2 ложки.
Консоме № 9.

1) Снять мякоть съ двухъ очищенныхъ каплуновъ, выбрать жилы и приготовить фаршъ № 17, сложить въ вымазанную масломъ шарлотную форму, накрыть бумажнымъ кружкомъ, сварить на пару и поставить въ холодное мѣсто. Обрѣзки и кости сложить въ кастрюлю, подлить немного бульона и, когда зарумянятся налить бульономъ и сварить. Когда фаршъ остынетъ, сложить въ каменную ступку, протолочь и, вливъ немного бѣлаго соуса, протереть сквозь частое сито и сложить въ кастрюлю. Предъ отпускомъ развести горячимъ сокомъ изъ куръ до надлежащей густоты, разогрѣть на плитѣ (постоянно мѣшая) и отпустить съ какимъ угодно гарниромъ.

2) Приготовить пюре № 25 изъ двухъ куръ или пулярдъ, обжаривъ ихъ сперва, сложить въ кастрюлю, вбить 10-ть желтковъ, развести бѣлымъ соусомъ, вылить въ вымазанную масломъ шарлотную форму, сварить на пару и поступать, какъ выше сказанно.

175. Супъ пюре изъ моркови.

ВЫДАТЬ:

Моркови 5—6 шт.
Сельдерею, порею, петрушки и луку по 1 шт.

Масла 3 ложки.
Муки одну ложку.
Говядины 2 ф.

Изрѣзать мелко морковь, прибавить сельдерею, порею, петрушки и луку, обжарить въ кастрюлѣ въ маслѣ, а когда будетъ въ половину готово, всыпать горсть муки, развести бульономъ и, накрывъ крышкой, поставить въ печку, чтобы упрѣло; тогда протереть сквозь частое сито, развести бульономъ и дать кипѣть на плитѣ, снимая накипь, пока не очистится совершенно; протереть сквозь салфетку, разогрѣть и положить по вкусу соли и сахару.

176. Супъ пюре французскій.

ВЫДАТЬ:

Ветчины 1 ф.—Петрушки, луку, сельдерея, порея, рѣпы, моркови по 2 шт.

Краснаго соусу 2 стакана.
Говядины 2 ф.

Изрѣзать ломтиками фунтъ сырой ветчины, положить на растопленное масло въ кастрюлю, прибавить по двѣ штуки мелко изрѣзанныхъ петрушки, луку, сельдерея, порея, рѣпы и моркови, изжарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою, и потомъ, наливъ краснымъ соусомъ, продолжать кипятить, пока не упрѣетъ, наблюдая, чтобы не пригорѣло ко дну. За полчаса до отпуска протереть сквозь сито и развести бульономъ, а потомъ протереть сквозь салфетку, слить въ суповую кастрюлю и поставить въ горячую воду на парѣ.

177. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.

ВЫДАТЬ:

Цвѣтной капусты 1 больш. коч.	Желтковъ 2 шт.
Бешамели 1 стак.	Масла 1 ложку.—Бульону № 9.

Сваренную цвѣтную капусту налить бешамелью изъ сливокъ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою $1/2$ часа, потомъ протереть сквозь сито, развести куринымъ бульономъ, процѣдить, вскипятить, подбить двумя желтками, размѣшать съ сливочнымъ масломъ, посолить и прибавить немного густыхъ сырыхъ сливокъ.

178. Супъ пюре изъ рѣпы по испански.

ВЫДАТЬ:

Рѣпы 10 шт.—Масла 2 стакана.	Малаги 1 стак.
Краснаго бульона 1 стак.	Бульону № 9.

Очистить 10-ть крупныхъ рѣпъ, изрѣзать мелко, обжарить, подлить немного бульона и варить подъ крышкою, пока упрѣетъ рѣпа; потомъ положить выкипяченаго краснаго бульона, протереть сквозь сито, развести бульономъ изъ куръ или телятины, положить по вкусу соли, мелкаго сахара, немного сливочнаго масла и стаканъ вскипяченой малаги.

179. Супъ пюре изъ бобовъ.

ВЫДАТЬ:

Бобовъ 1 ф.—Кореньевъ по 1 шт.	Хлѣба для гренокъ.
Прованскаго масла 2 ложки.	Бульонъ № 9.

Перебрать, сложить въ кастрюлю и вымыть нужное количество бѣлыхъ бобовъ, потомъ налить водою, посолить, прибавить кореньевъ и сварить на легкомъ огнѣ; бульонъ слить, а бобы истолочь, въ каменной ступкѣ, съ небольшимъ количествомъ лука, обжареннаго въ прованскомъ маслѣ, протереть сквозь сито, развести бульономъ, а предъ отпускомъ разогрѣть, и отпустить съ обжаренными въ прованскомъ маслѣ гренками.

180. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою.

ВЫДАТЬ:

Рѣпы 10 шт,	Масла 2 лож.—Утку 1 шт.
Моркови и луку по 2 шт.	Муки 1 ложку.
Сельдерея и порея по 1 шт.	Малаги 1 стак.

Очистить 10-ть рѣпъ, 2 моркови, 2 луковицы и по штукѣ сельдерея и порея, изрѣзать мелко, налить холодною водою, поставить на плиту, и, когда закипитъ, выбрать коренья на дуршлакъ, а въ кастрюлю положить кусокъ масла, очищенную и заправленную утку, и, поставивъ на легкій огонь, зарумянить кругомъ. Потомъ положить приготовленные коренья, влить немного бульона, и варить подъ крышкою; когда будетъ готово, изрѣзать утку кусками, сложить въ особую кастрюлю и поставить на паръ, а въ рѣпу

прибавить немного муки, и, разведя бульономъ, протереть сквозь сито, развести, заварить на плитѣ, и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, пока не очистится совершенно. Предъ отпускомъ протереть сквозь салфетку, разогрѣть, посолить по вкусу, положить немного сливочнаго масла, стаканъ вскипяченой малаги, и опустить въ супъ разрѣзанную утку.

181. Супъ пюре провансальскій.

ВЫДАТЬ:

Луку 10 шт.—Чесноку 1 зубокъ.	Вина бѣлаго $1/2$ бут.
Масла 1 ложку.	Краснаго соуса 2 лож.
Помъ д'амуровъ 3 шт.	Бульону № 9.
Яблокъ 2 шт.	Хлѣба для гренокъ.

Очиствивъ 10 крупныхъ луковицъ и немного чесноку, и, поджаривъ на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, поставить въ умѣренно горячую печку; когда испечется, сложить въ кастрюлю, положить 3 помъ д'амура, 2 яблока, налить бѣлымъ виномъ и разварить, а потомъ прибавить краснаго соуса, развести бульономъ и протереть сквозь салфетку. Предъ отпускомъ разогрѣть и посолить по вкусу. Гренки подаются на тарелкѣ особо.

182. Супъ пюре изъ тыквы.

ВЫДАТЬ:

Молока 5 тарелокъ.—Масла 2 ложки.	Пюре изъ тыквы 2 стакана.
Муки 2 ложки.	Сахару.

Вскипятить въ кастрюлѣ цѣльнаго молока столько, сколько предполагается имѣть супа. Распустить немного масла, всыпать 2 столовыя ложки муки, размѣшать и положить сколько нужно пюре изъ тыквы, потомъ развести постепенно молокомъ и мѣшать на огнѣ, пока загустѣетъ. Тогда посолить по вкусу, положить мелкаго сахару, масла и, размѣшавъ, отпустить.

183. Супъ пюре изъ раковъ.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 137.—Пюре № 136.	Говядины 2 ф.
Раковаго масла № 19.	Кореньевъ по 2 шт.

Положить въ кастрюлю по ровну пюре изъ перловой крупы № 137 и пюре изъ раковъ № 136, размѣшать, развести бульономъ, протерѣть сквозь салфетку, вылить въ кастрюлю, мѣшать на плитѣ; когда будетъ готово, положить немного раковаго масла № 19, очищенныхъ раковыхъ шеекъ и соли. Подать съ гренками.

184. Супъ пюре изъ земляной груши.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 135.	Сливочнаго масла 1 ложку.
Консоме № 9.	Сливокъ $1/2$ бут.

Положить въ кастрюлю приготовленное пюре изъ земляной груши № 135, развести куринымъ бульономъ, протереть сквозь салфетку, и за четверть

часа до отпуска мѣшать на плитѣ, пока не разогрѣется; потомъ, снявъ съ огня, положить немного сливочнаго масла, сырыхъ густыхъ сливокъ, соли и, размѣшавъ, процѣдить въ суповую чашку. Подавать съ гренками.

185. Супъ пюре изъ порея.

ВЫДАТЬ:

Порея 10 шт.	Говядины 2 ф.
Сахару 1 чайную ложку.	Кореньевъ по 1 шт.
Картофельной муки 1 лож.	Сливочнаго масла 1 ложку.

Изшинковать мелко и обжарить 10 штукъ порея, положить немного мелкаго сахару и соли, подлить немного бульона и варить на легкомъ огнѣ, пока не уварится до густоты. Потомъ влить краснаго бульона столько, сколько нужно имѣть супа, а предъ отпускомъ выкипятить и, разведя картофельную муку холоднымъ бульономъ (полагая на 5 человѣкъ одну столовую ложку), лить постепенно въ кипящій супъ, проварить, процѣдить сквозь частое сито и размѣшать съ сливочнымъ масломъ.

186. Супъ пюре изъ спаржи.

ВЫДАТЬ:

Спаржи 2 ф.—Бѣлаго соуса 1 стак.	Говядины 2 фунта.
Желтковъ 3 шт.	Кореньевъ по 1 шт.
Сливокъ, по вкусу.	Кнели № 18.

Очистить и мелко изрѣзать молодую спаржу, отварить въ водѣ, потомъ залить бѣлымъ соусомъ, сдѣланнымъ на сливочномъ маслѣ, и варить на легкомъ огнѣ. Когда будетъ готово, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и развести бульономъ. Предъ отпускомъ вскипятить на плитѣ, подбить тремя желтками и прибавить по вкусу густыхъ сырыхъ сливокъ. Зеленыя кнели № 18 подаются при этомъ супѣ.

187. Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.

ВЫДАТЬ:

Раковъ 40 шт.—Луку 2 шт.	Говядины 2 ф.
Прованскаго масла 1 лож.	Кореньевъ по 1 шт.
Муки 1 ложку.	Рису 2 ложки.

Сварить раковъ, съ солью, лукомъ, зеленымъ укропомъ. Бульонъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю, прибавить раковаго бульона и поставить въ холодное мѣсто; раковыя спинки истолочь вмѣстѣ съ ножками въ каменной ступкѣ и протереть сквозь частое сито; раковыя отолчки, оставшіяся на ситѣ, положить въ прованское масло, поджарить до красна, всыпать горсть муки, поджарить еще немного, развести раковымъ бульономъ, вскипятить и процѣдить сперва сквозь дурхшлакъ, а потомъ сквозь салфетку. Предъ отпускомъ развести этимъ приготовленное пюре изъ раковъ, разогрѣть, и опустить раковыя шейки и немного свареннаго риса.

188. Супъ пюре изъ молодаго зеленаго гороха.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 75.—Сахару 1 ложку.	Говядины 2 ф.
Сливочнаго масла 1 ложку.	Кореньевъ по 1 шт.

Положить въ кастрюлю пюре изъ молодаго зеленаго гороха № 14, развести бульономъ и протереть сквозь салфетку или частое сито. За 10 минутъ до отпуска, разогрѣть на плитѣ, мѣшая постоянно, и, когда будетъ горячъ, прибавить по вкусу соли, сахару и сливочнаго масла. Размѣшать и отпустить съ гренками.

189. Супъ пюре изъ бекасовъ.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 26.—Бѣлаго соуса $1/2$ стак.	Или: курицу 1 шт.
Телятины 3 ф.	Кореньевъ по 1 шт.

Приготовить пюре изъ бекасовъ № 26 и развести краснымъ бульономъ изъ куръ или телятины съ частью густаго соуса, а предъ отпускомъ прибавить собственнаго сока, и, процѣдивъ сквозь частое сито, отпустить.

190. Супъ пюре изъ лука съ кнелями.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 83.	Сливочн. масл. 1 лож.
Картофельной муки 2 лож.	Сливокъ $1/2$ бут.
Молока 2 бут.	Кнели № 17.

Приготовить пюре изъ лука съ бешамелью № 90, положить въ кастрюлю картофельной муки, развести немного холодною водою, заварить кипящимъ молокомъ, положить пюре, размѣшать, посолить по вкусу, положить немного сливочнаго масла, густыхъ сливокъ и отпустить съ кнелями изъ рыбнаго фарша № 17.

191. Супъ пюре прентаніеръ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.	Шпината 1 ф.
Или: курицу 1.	Кореньевъ по 1 шт.
Или: телятины 4 ф.	Картоф. муки 2 ложки.
Эссенція № 18.	Сливочнаго масла 1 ложку.

Приготовить бульонъ изъ куръ, телятины или говядины, эссенцію № 18, эссенцію изъ шпината и немного муки изъ картофеля. За 15 минутъ до отпуска, процѣдить бульонъ, вскипятить; развести картофельную муку холодною водою, и лить постепенно въ кипящій бульонъ, пока супъ не сдѣлается густъ какъ жидкій соусъ; кипятить 5 минутъ, снимая накипь, потомъ процѣдить сквозь сито; за 5 минутъ до отпуска развести этимъ супомъ эссенцію № 18 и влить ее въ супъ; если супъ не будетъ зеленъ, то прибавить эссенціи изъ шпината, посолить по вкусу и, размѣшавъ съ сливочнымъ масломъ, процѣдить сквозь рѣдкое сито въ суповую чашку и отпу-

стить. Положивши эссенціи, нельзя кипятить. Эссенція изъ шпината приготовляется слѣдующимъ образомъ: вымытый шпинатъ истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь салфетку и, давши закипѣть, тотчасъ перелить холодною водой; потомъ, давши водѣ стечь, протереть чрезъ сито.

192. Супъ пюре изъ картофеля съ равіолями.

ВЫДАТЬ:

Картофелю 2 ф.—Кореньевъ по 1 шт.	Муки 1 ложку.
Масла прованскаго 1 ложку.	Для равіолей № 103.

Положить очищенный картофель въ кастрюлю, налить водою, прибавить кореньевъ, посолить и сварить; отваръ слить, а коренья и картофель протереть сквозь сито. Потомъ обжарить немного муки въ прованскомъ маслѣ, развести картофельнымъ отваромъ, вскипятить на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь рѣдкое сито въ суповую чашку и опустить равіоля № 103, свареныя въ соленой водѣ.

193. Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями.

ВЫДАТЬ:

Чечевицы 1 ф.—Кореньевъ по 1 шт.	Головизны 3 фунта.

Положить въ кастрюлю чечевицы, и очищенныхъ кореньевъ; петрушки, моркови, сельдерея, порея, луку и 3 ф. головизны, налить водою и вскипятить, накрывши, а потомъ поставить въ печку, чтобы упрѣло. Когда будетъ готово, протереть сквозь сито, развести водою и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь; потомъ протереть сквозь салфетку, посолить по вкусу и опустить коренья, свареные въ водѣ.

194. Супъ пюре изъ телячьей печенки.

ВЫДАТЬ:

Печенку телячью 1 шт.	Муки 1 ложку.
Луку 3—4 шт.	Говядины 2 ф.
Шпику $1/4$ ф.	Кореньевъ по 1 шт.

Изшинковать мелко луку, нарѣзать тонкими ломтями шпику и телячью печенку; сперва положить въ кастрюлю лукъ, а потомъ шпикъ, а сверху печенку, посолить, и, покрывъ крышкою, жарить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сокъ совершенно выкипитъ; тогда положить горсть муки, развести немного бульономъ, выварить до совершенной густоты, снять съ огня и остудить. Потомъ выложить на доску, изрубить, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, развести бульономъ до надлежащей густоты и, разогрѣвъ, отпустить съ гренками.

195. Супъ кремъ изъ риса съ раковымъ пюре.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 84.—Пюре № 136.	Говядины 2 ф.
Раковаго масла № 19.	Кореньевъ по 1 шт.

Положить въ кастрюлю пюре изъ риса, см. № 84-й, и вдвое менѣе пюре изъ раковъ № 135, размѣшать, развести бульономъ, процѣдить сквозь сито, посолить, положить немного раковаго масла, см. № 19, и, разогрѣвъ, отпустить съ какимъ-нибудь гарниромъ.

196. Супъ кремъ изъ перловой крупы.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 137.	Сметаны $1/2$ ф., или сливокъ $1/2$ бут.
Перловой крупы 3 лож.	Говядины 2 ф.
Желтковъ 4 шт.	Кореньевъ по 1 шт.

Положить въ кастрюлю пюре изъ перловой крупы № 137, развести бульономъ и вскипятить, а предъ отпускомъ подбить желтками и, процѣдивъ сквозь сито, положить 3 ложки вареной перловой крупы и отпустить.

Желтки для подправки: отбить 4 желтка, размѣшать ложкою, развести хорошими сливками или сметаною, полагая полбутылки или полфунта, и процѣдить сквозь сито. Предъ отпускомъ снять кипящій супъ на столъ, влить немного въ желтки и размѣшать, а остальной супъ вылить въ суповую чашку, смѣшать съ разбавленными желтками, размѣшать и подавать.

197. Супъ кремъ изъ картофеля.

ВЫДАТЬ:

Картофельной муки 3 лож.	Говядины 2 ф.
Желтковъ 4 шт.	Кореньевъ по 1 шт.
Сметаны $1/2$ ф., или сливокъ $1/2$ бут.	

Приготовляется, какъ сказано въ № 196, съ тою только разницею, что пюре замѣняется картофельною мукою.

198. Супъ кремъ изъ риса.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 84.	Сметаны $1/2$ ф., или сливокъ $1/2$ бут.
Желтковъ 4 шт.	Для бульона: говядины, кореньевъ.

Положить въ кастрюлю пюре изъ риса, см. № 84, и поступить, какъ сказано въ статьѣ № 196. Можно приготовлять этотъ супъ изъ рисовой муки и разводить бульономъ изъ рябчиковъ, фазановъ, куръ и рыбы; къ этому же супу подаются различные гарниры.

199 Супъ кремъ изъ риса а ля пренсессъ.

ВЫДАТЬ:

Рису 1 стак.	Петрушки, сельдерея, порея по 1 шт.
Масла 2 лож.	Цыплятъ 3 шт.—Говядины 2 ф.

Положить въ кипятокъ рисъ, и, когда закипитъ, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла, влить бульона и сварить. Потомъ прибавить еще кусочекъ сливочнаго масла, разбить лопаткою до гладкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ пожиже и протереть сквозь салфетку; когда будетъ готово, слить въ кастрюлю, покрыть крышкою и поставить въ холодное мѣсто. Нарѣзать петрушки, сельдерею и порею, обдать кипяткомъ и, сваривъ въ бульонѣ, поставить на паръ. Очистить, вымыть и обварить цыплятъ, положить въ кастрюлю, и сварить въ брезѣ; потомъ раздѣлить на части и положить къ кореньямъ, а брезъ процѣдить сквозь салфэтку, снять съ него жиръ и влить въ гарниръ; предъ отпускомъ разогрѣть супъ (не заварить), посолить по вкусу и опустить гарниръ съ рубленой зеленой петрушкой.

200. Прентаньеръ или весенній супъ.

ВЫДАТЬ:

Моркови, петрушки, сельдерея по 1 шт.	Щавелю и шпинату по нѣскольку листьевъ.
Горошку свѣж. 1 горсть.	Говядины 3 ф.
Спаржи 6—7 стеблей.	

Въ готовый и уже кипящій потихоньку бульонъ положите моркови, корней петрушки и сельдерею, накрошенныхъ мелко, въ родѣ вермишели; прибавьте къ этому свѣжаго горошка, и изрѣзанной въ жеребейки спаржи, цѣльныхъ гороховыхъ лопатокъ, нѣсколько листьевъ шпината и щавелю, оборвавши у нихъ стебли; прокипятите коренья до готовности и получите супъ прентаньеръ. Такъ какъ одни овощи поспѣваютъ скорѣе другихъ, то и кладите ихъ одни за другими. Такъ, горошекъ, лопатки, петрушку, сельдерей и спаржу можете класть почти одновременно, шпинатъ со щавелемъ предъ самой подачей. Кореньевъ не слѣдуетъ класть много. Можно посыпать супъ рубленою зеленью петрушки.

201. Потофе.

ВЫДАТЬ:

Кореньевъ по 1 шт.	Говядины 3 ф.
Моркови и рѣпы по 2 шт.	

Варите бульонъ обыкновеннымъ образомъ, изрѣзавъ коренья крупными кусками и прибавивъ рѣпы, тоже крупно нарѣзанной. Когда коренья будутъ готовы, выньте ихъ, перемойте въ теплой водѣ и сложите въ суповую миску, въ которую, когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдите его сквозь салфетку. Приготовляя потофе, можете количество кореньевъ, собственно моркови и особенно рѣпы, увеличить: вмѣсто одной положить по двѣ.

202. Жюльенъ.

ВЫДАТЬ:

Ржанаго хлѣба $1/2$ ф.	Говядины 3 ф.
Кореньевъ, какъ въ № 200.	

Высушите до-красна кусокъ ржанаго хлѣба, хотя въ полфунта, но смотрите, чтобы хлѣбъ не подгорѣлъ. Налейте на сухарь, положивъ его въ какую либо посудину, стакана 2—3 готоваго уже бульона, и дайте постоять минутъ 30—40. Процѣживая въ миску супъ, процѣдите и сухарный бульонъ. Кромѣ того сварите, хотя въ соленой водѣ, отдѣльно, въ небольшой кастрюлѣ, коренья и зелень, какъ для прентаньера, см. № 200. Когда коренья будутъ готовы, откиньте ихъ на рѣшето и сложите въ миску. Можете также, что очень хорошо, не варить, а поджарить коренья до розоваго цвѣта въ сотейникѣ или на плафонѣ, въ небольшомъ количествѣ масла, которое, когда коренья будутъ готовы, слейте. Само собой разумѣется, что шпинатъ, щавель, горошекъ, лопатки, фасоль поджаривать не слѣдуетъ. Это относится лишь къ петрушкѣ и сельдерею, моркови и порею, головки котораго тоже можно употреблять для обоихъ этихъ суповъ. Нечего и говорить, что если на 1 фун. мяса употребить не полторы, а одну бутылку воды, то бульонъ будетъ крѣпче, наварнѣе, а слѣдовательно и супъ вкуснѣе. Кто можетъ, по своимъ средствамъ, распорядиться лишнимъ фунтомъ говядины, курицы, телятины, тотъ пусть и поступаетъ такъ.—Каремъ совѣтуетъ вообще всѣ тонкіе супы приготовлять на консоме. Но Каремъ умалчиваетъ, что въ консоме для тонкихъ суповъ не слѣдуетъ всегда класть рябчиковъ, исключая не многихъ. Но такое умалчиваніе понятно: во Франціи нѣтъ рябчиковъ. Онъ же рекомендуетъ во всѣ супы съ кореньями прибавлять самое малое количество сахару, примѣрно, на 6—8 тарелокъ чайную ложку. Сахаръ слѣдуетъ класть одновременно съ кореньями.

203. Бѣлый супъ.

ВЫДАТЬ:

Консоме № 9.—Рябчика 1 шт.	Бѣлаго вина $1/2$ стак.
Телячью ножку 1 шт.	Кореньевъ по 1 шт.

Сварите обыкновенный бульонъ или, что еще лучше, консоме съ прибавкой рябчика, т. е., спинки и ножекъ съ шейкою, и одной небольшой телячьей ножкой, конечно, ошпаренной, очищенной отъ шерсти и со сбитыми копытцами. Только этотъ бульонъ не подцвѣчайте ни сахаромъ, ни лукомъ, ни поджариваньемъ мяса. Когда бульонъ будетъ готовъ и процѣженъ въ миску, то влейте въ него полстакана сотерна или д'икема. Можете прибавить горсть, нарѣзанныхъ звѣздочками или другими фигурками, корней петрушки, сельдерея и моркови. Эти коренья должно также отварить особо, въ отдѣльной кастрюлечкѣ, въ соленой водѣ, еще лучше въ бульонѣ-же.

204. Супъ съ кнелью.

ВЫДАТЬ:

Консоме № 9. - Рябчика 2 шт.	Пѣтушьихъ гребней 4 шт.
Для кнеля № 19.	Трюфеля 1 шт.

Въ суповую миску положите какой угодно кнели и процѣдите на нее бульонъ, еще лучше консоме, свареное съ рябчикомъ. Здѣсь бульонъ или консоме должны быть подцвѣчены.—Кнели, приготовленной на столовой ложкѣ, достаточно класть по 2 штуки на тарелку, на чайной—штучекъ по 5—6. Конечно, будетъ красивѣе и даже частію вкуснѣе, ежели положите кнели двухъ цвѣтовъ: бѣлой и зеленой. — Въ этотъ же супъ очень идутъ особо отваренные въ небольшомъ количествѣ бульона, пѣтушьи гребешки (штуки по 2 на тарелку; крупные можете разрѣзать на 2 части) и припущенные на плафончикѣ въ сливочномъ маслѣ фелеи, т. е., котлеты или грудь отъ рябчиковъ. Припустивъ фелеи, слѣдуетъ ихъ разрѣзать на двѣ, на три части, а маленькіе филейчики, находящіеся подъ большими, класть на тарелки цѣлыми. Если кнель и рябчиковые филеи нашпигуете тоненькими, очень небольшими кусочками французскаго трюфеля, то сдѣлаете, конечно, хорошо, хотя это уже небольшая роскошь. Говоримъ небольшая, потому что одной трюфелины на эту роскошь очень достаточно. Здѣсь одно неудобство: менѣе четвертной бутылки ($^1/_4$ фунта) трюфелей купить нельзя, а откупоривъ бутылку по гастрономіи слѣдуетъ употребить ее всю, ибо въ противномъ случаѣ они пропадутъ: откупоренный трюфель долго сохраняться не можетъ, т. е., лишится всего своего аромата, который и составляетъ всю его прелесть, все его достоинство. А потому такой супъ лучше, т. е. выгоднѣе вводить въ составъ обѣдовъ тогда, когда требуется трюфель и для другихъ блюдъ.

205. Раковый супъ (чистый).

ВЫДАТЬ:

Раковъ 40 шт.—Масла 1—$^1/_2$ лож.	Хлѣба бѣлаго $^1/_2$ шт.
Яицъ 3—4 шт.	Говядины 3 фунт.
Зелени 1 ложку.	Кореньевъ по 1 шт.

Сварите предварительно десятка четыре средней величины раковъ отымите хвостики и клешни и положите ихъ, очиствивъ отъ скорлупы, особо; черепа очистите отъ внутренностей и вмѣстѣ съ корлупой отъ хвостиковъ и клешней, истолките хорошенько въ ступкѣ, выложите на плафонъ и поджарьте въ сливочномъ маслѣ, котораго возьмите ложку или полторы. Потомъ эту смѣсь положите въ готовый, процѣженный въ чистую кастрюлю, бульонъ, и вновь варите съ полчаса или болѣе, чтобъ на поверхности бульона образовалось раковое масло, пріятно красноватаго цвѣта, которое снимать не должно, а надо процѣдить его въ миску. Кромѣ того въ миску же, передъ

подачей, опустите фаршированныхъ раковыхъ череповъ, которые очистивъ отъ ихъ внутренностей, оставьте цѣльными. Черепа эти фаршируются слѣдующимъ фаршемъ: половину шеекъ и всѣ ножки мелко изрубите, смѣшайте ихъ съ 3—4 сырыми яйцами, полуложкою рубленой зелени, петрушки и полуложкой укропа, половиной мякиша бѣлаго французскаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ и отжатаго досуха, посолите и начиняйте раковыя спинки, которыя, бросивъ въ бульонъ, въ особую кастрюлечку, отварите до спѣлости и выложите въ миску. — Можно приготовлять фаршъ и такимъ образомъ: всѣ очищенныя ножки, половину шеекъ, мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками мелко истолченныхъ бѣлыхъ сдобныхъ сухарей, полустаканомъ риса, отвареннаго въ бульонѣ, укропомъ, зеленью петрушки; положить два сырыя яйца, 1 ложку масла, соли, развести полустаканомъ молока или сливокъ, чтобы было однакоже довольно густо, подогрѣть и начинить этимъ раковыя спинки.—Рисъ въ этомъ фаршѣ можно замѣнить грешневыми крупами или пшеномъ.—Въ каждый изъ череповъ, съ противоположной стороны раковой головы, воткните по хвостику; оставшіеся цѣльные хвостики и клешни опустите также въ миску, а равно и мелко нашинкованные коренья петрушки и сельдерея (морковь не нужна). Коренья варите вмѣстѣ съ бульономъ и шинкуйте ихъ, когда они уже будутъ готовы, разумѣется, обмывъ предварительно въ теплой водѣ. Отъ сорока раковъ нужно отдѣлить череповъ 12 или 18, чтобъ приходилось по 2 или по 3 на тарелку, если обѣдаетъ не болѣе шести человѣкъ.

206. Супъ пюре изъ раковъ.

ВЫДАТЬ:

Раковъ 40 шт.	Рису 1 чайную чашку.
Сливочнаго масла 2 ложк.	Говядины 3 ф.—Кореньевъ по 1 шт.

Приготовленіе этого супа нѣсколько сложнѣе предъидущаго, именно: раковые черепа фаршируются точно также, какъ и для предъидущаго супа, но внутренности не отбрасываются, а толкутся въ ступкѣ вмѣстѣ съ скорлупой отъ шеекъ, клешни и оставшимися остальными черепами, — толкутся какъ можно тщательнѣе, мельче. Истолките, выложите все это въ сотейникъ съ двумя ложками сливочнаго масла и поджаривайте на умѣренномъ огнѣ, пока масло не приметъ розоваго цвѣта, помѣшивая; потомъ налейте въ сотейникъ одну или двѣ разливальныхъ ложки бульону, прокипятите и протрите массу въ чистую кастрюлю сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Оставшіяся на рѣшетѣ скорлупки вновь потолките, сложите въ сотейникъ, налейте ложку бульону и протрите въ ту же кастрюлю и получите раковое пюре, къ которому присоедините—для связи и чтобъ сдѣлать супъ погуще—пюре изъ перловыхъ крупъ или изъ рису, т.-е., разварите рисъ или крупу до совершенной мягкости и протрите сквозь сито же (чайной

чашки сухаго рису или крупы достаточно. Отварить слѣдуетъ въ особой кастрюлечкѣ, въ бульонѣ). Соединивъ эти два пюре, вылейте на нихъ остальной бульонъ сквозь салфетку, опустите въ супъ фаршированные черепа, коренья, оставшіеся очищенные отъ скорлупы, хвостики и клешни, подогрѣйте хорошенько, но не доводите до кипѣнія, и подавайте лучше прямо въ кастрюлѣ. Когда будете разливать супъ, то хорошенько мѣшайте его, потому что раковое масло будетъ находиться наверху, а пюре опадать ко дну; между тѣмъ какъ супъ долженъ быть на всѣхъ тарелкахъ одинаковаго достоинства. Это правило, впрочемъ, относится ко всѣмъ вообще супамъ пюре.

207. Супъ пюре изъ дичи.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3. ф—Телячью ножку 1 шт.
Курицы $1/2$ шт.
Кореньевъ по 1 шт.
Рябчиковъ 2 шт.
Рису 1 чайную чашку.
Желтковъ 2 или 3 шт.

Сварите хорошее *консоме* (фунта три говядины, телячью ножку и половину поджаренной курицы съ достаточнымъ количествомъ кореньевъ); изжарьте, но не пережарьте, пару рябчиковъ, снимите съ нихъ филеи, истолките въ ступкѣ до-мягка, прибавьте разваренняго рису или перловой крупы, протрите сквозь сито въ чистую кастрюлю, разведите разливальной ложкой *консоме*, толкните два—три желтка, смѣшайте хорошенько деревянной веселкой и поставьте на умѣренный огонь, безпрестанно помѣшивая, но не доводите до кипѣнія, чтобъ яйца не свернулись. Спинки и ножки отъ жареныхъ рябчиковъ тоже истолките хорошенько, выложите въ отдѣльную кастрюлечку, разведите ложкой бульону и прокипятите разокъ, другой; потомъ протрите сквозь сито въ пюре изъ филеевъ съ рисомъ, перемѣшайте и все вмѣстѣ протрите вновь сквозь сито въ суповую миску, разведите горячимъ консоме, безпрестанно мѣшая, и подавайте съ мелкими гренками. Гренки подаютъ отдѣльно.

208. Супъ пюре изъ тетеревей, вальдшнеповъ, дупелей или бекасовъ, зайца, курицы, куропатокъ, фазановъ.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 2 шт.
Или: 1 тетерева,
или 1 курицу,
или $1/2$ зайца,
или 4 дупеля,
или 8 бекасовъ,
или вальдшнепа.
Бешамеля 1 ложку.

Приготовляется точно такъ-же, какъ предъидущій № 207.

Само собою разумѣется, что надо принимать въ разсчетъ величину птицъ; такъ, напримѣръ, вмѣсто пары рябчиковъ достаточно одного тетерева или одной курицы, половины зайца или четырехъ дупелей, восьми бекасовъ, трехъ вальдшнеповъ.

Можно прибавить въ пюре ложку бешамели—не испортитъ.

Если вы бросите штуки по двѣ на тарелку отваренныхъ гребешковъ, тоже дѣла не испортите, а ломтики французскаго трюфеля—много и много скрасятъ супъ.

209. Супъ пюре изъ помъ-д'амуровъ.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт.	Помъ д'амуровъ 15—20 шт.
Говядины 2 ф.	Бѣлаго соусу 1 стаканъ.

Отварите въ небольшой кастрюлѣ, въ хорошемъ бульонѣ (стакановъ двухъ достаточно; рябчиковъ въ этотъ бульонъ не должно прибавлять, но лучше всего сварить его изъ цѣльной поджареной до половины спѣлости курицы и двухъ фунтовъ говядины) десятка полтора, два, глядя по величинѣ, спѣлыхъ, но не переспѣлыхъ помъ-д'амуровъ и протрите ихъ вмѣстѣ съ бульономъ сквозь частое рѣшето въ особую кастрюлю; говоримъ частое, чтобъ не протереть и сѣмячекъ. Прибавьте въ это пюре стаканъ простаго бѣлаго соусу, разведите бульономъ, хорошенько мѣшая, и подавайте. Курицу, разрубивъ на части, перемывъ въ чистой теплой водѣ и, снявъ съ нея кожу, тоже положите въ супъ.

Къ этому горячему обыкновенно подаютъ пирожки.

Помъ д'амуры можно замѣнить спаржею, земляными грушами, отваривъ ихъ и протеревъ сквозь сито.

210. Супъ изъ телячьей грудинки.

ВЫДАТЬ:

Телячьей грудинки 3—$3^1/_2$ ф.	Соленыхъ огурцовъ 5 шт.
Петрушки, сельдерею, луку, по 1 шт.	Муки 1 ложку.

Возьмите фунта 3—$3^1/_2$ телячьей грудинки—середины, такъ, чтобы было реберъ шесть; положивъ мясо въ кастрюлю, налейте его бульономъ и хорошимъ, безъ запаха, чистымъ разсоломъ огуречнымъ. Разсолу достаточно положить третью или четвертую часть. Поставьте кастрюлю на плиту и дайте супу вариться и кипѣть потихоньку часа полтора; послѣ этого выньте грудинку, обмойте ее хорошенько въ горячей водѣ, разрѣжьте по ребрамъ, на куски, положите въ частую кастрюлю и процѣдите въ нее сквозь салфетку бульонъ; прибавьте шинкованныхъ кореньевъ петрушки и сельдерея, по 1 корню средней величины, шинкованную же большую луковицу и пятокъ соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожи, разрѣзанныхъ на восемь штучекъ вдоль съ вырѣзанными сѣмечками, такъ чтобы оставалось одно только огуречное мясо; сдѣлайте также негустую подправку изъ ложки муки и того же бульона, и варите супъ или, какъ его называютъ, разсольникъ, еще около часа. Конечно, очень хорошо при самомъ началѣ варки, до процѣжи-

ванія бульона, прибавить полкурицы и кнели; можно также положить нѣсколько листиковъ щавеля, а при подачѣ—зелени петрушки или укропа.

211. Рубцы.

ВЫДАТЬ:

Рубецъ 1 шт.	Шампиньоновъ 10 шт.
Говядины 2 ф.	Сливочнаго масла 1 ложку.
Кореньевъ по 1 шт.	Пѣтушьихъ гребешковъ $1/2$ ф.
Соусу бѣлаго 3 стакана.	Кнели № 19.

Чисто русское, національное и вкусное блюдо, котораго однако не дадутъ вамъ ни въ одномъ такъ называемомъ русскомъ трактирѣ, гдѣ по преимуществу предлагаютъ консоме, прентаньеръ, жардиньеръ, и тому подобные французскіе супы, да казенный малороссійскій борщъ, въ которомъ столько же малороссійскаго, сколько и итальянскаго. Это происходитъ, какъ мы думаемъ,—и вѣрно не ошибаемся,—отъ того, что горячія, которыхъ въ русскихъ трактирахъ нѣтъ, каковы вообще всѣ супы пюре, супъ изъ телячьей головки и въ особенности рубцы, требуютъ для приготовленія *особенныхъ* хлопотъ; между тѣмъ какъ для всѣхъ остальныхъ суповъ требуется одинъ лишь бульонъ. Кромѣ того, замѣчательно и то обстоятельство, что въ русскихъ трактирахъ именно русскихъ-то блюдъ вообще не существуетъ. Такъ, вы никогда въ этихъ національныхъ заведеніяхъ не найдете ни кулебяки, ни баранины, ни буженины, ни сальника, ни студня, ни жареныхъ кишокъ, и очень рѣдко бываетъ даже солонина, что, конечно, не дѣлаетъ особой чести русскимъ трактирамъ и не доставляетъ особаго удовольствія ихъ посѣтителямъ. Вся національность этихъ трактировъ заключается въ томъ, что служители, или такъ называемые половые, ходятъ въ русскаго покроя платьѣ, т. е., въ рубашкахъ, которыя однакожъ не придаютъ прентаньеру вкуса—*рубцовъ*, а майонезу—*студня*.—Выше мы замѣтили, что съ рубцами много возни. Это совершенно вѣрно. Въ лавкѣ ихъ даже купить нельзя, а необходимо заказать. Если вы столичный житель, то лавочникъ, у котораго вы постоянно покупаете мясо, сдѣлаетъ вамъ удовольствіе доставить рубцы совсѣмъ уже вычищенные, съ необобраннымъ жиромъ, ошпаренные и совершенно бѣлые. Вырѣзавъ изъ рубца толстыя и жирныя мѣста, положите ихъ сутокъ на двое въ снятое молоко, которое совѣтуемъ перемѣнить раза три, четыре. Вынувъ изъ молока и выполоскавъ въ холодной водѣ, уварите рубцы въ обыкновенномъ говяжьемъ бульонѣ, до мягка, что потребуетъ часовъ шести, семи: рубцы крѣпки къ варкѣ, а недоваренные невкусны. Рубцы должны быть густы, какъ супъ пюре, а потому для нихъ заготовляется бѣлый соусъ, котораго на шесть тарелокъ надобно положить стакана три. Слѣдуетъ прибавить въ рубцы, также нарѣзанныхъ ломтиками и отдѣльно обжаренныхъ въ сливочномъ маслѣ, шампиньоновъ, хотя десятокъ и штуки по три кнели.

Конечно, хорошо будетъ, если прибавить отваренныхъ отдѣльно пѣтушьихъ гребешковъ, около полуфунта.

212. Лѣнивыя щи.

ВЫДАТЬ:

Говядины 4 ф.	Рѣпы 2 шт.—Муки 2 лож.
Капусты 1 небольш кочанъ.	Сметаны $1/2$ стак.

Щи изъ свѣжей капусты получили свое названіе лѣнивыми, вѣроятно, потому, что ихъ и лѣнивый приготовить: нарубилъ капусты, положилъ говядины, посолилъ, поставилъ въ печь, и чрезъ извѣстное время блюдо готово. Это почти вѣрно, но не совсѣмъ. Все дѣло въ выборѣ говяжьихъ частей для бульона. По нашему опыту лучше всего приготовить это блюдо такъ: фунта два говяжьей грудины и фунта два огузка или затылка отъ филея, нарѣзанныхъ кусками, налить бутылками пятью воды и варить около часа, снимая пѣну; потомъ, вынувъ говядину, обмывъ ее въ водѣ, бульонъ процѣдить, и положить то и другое въ чистый горшокъ, прибавя небольшой кочанъ капусты, нарѣзанный кусками, двѣ рѣпы, тоже изрѣзанныя, и варить часа три, четыре. За полчаса до обѣда сдѣлать подправку изъ двухъ ложекъ муки и полустакана сметаны, разведенныхъ стаканомъ холоднаго бульона и, сливъ ее во щи, почаще вымѣшивать. Вотъ и все.

213. Супъ изъ телячьей головки.

ВЫДАТЬ:

Телячью головку 1 шт.	Шампиньоновъ 5 шт.
Кореньевъ по 1 шт.	Мадеры, хересу, или лисабонскаго 1 стаканъ.
Масла сливочнаго 2 ложки.	

Это одинъ изъ самыхъ дешевыхъ и вмѣстѣ съ тѣмъ самыхъ вкусныхъ суповъ; приготовленіе его не сопряжено съ трудностями. Положите въ кастрюлю ошпаренную и очищенную телячью головку, налейте холодной водой и варите до тѣхъ поръ, пока головка сдѣлается совершенно мягка. Можно прибавить говядины, телятины или курицы. Положите также моркови, рѣпы и петрушки или сельдерей, луковица тоже не мѣшаетъ. Когда головка поспѣетъ, выньте ее изъ бульона, снимите съ костей мясо, изрѣжьте его въ небольшіе кусочки, не выключая мозга и языка: съ послѣдняго, разумѣется, вы сдерете шкуру. Половину всего этого, изрѣзавъ также и коренья, положить въ бульонъ, предварительно процѣдивъ его сквозь рѣшето, а не сквозь салфетку; другую же половину мяса припустите съ сливочнымъ масломъ докрасна въ другой кастрюлѣ и также выложите въ супъ. Очень пріятно прибавить пяточекъ изрѣзанныхъ намелко шампиньоновъ. Когда супъ уже въ мискѣ, то влейте въ него (непремѣнно) небольшой стаканъ мадеры, хересу или лисабонскаго—чудо! Англичане кладутъ въ этотъ супъ кайенъ (красный перецъ), но онъ очень крѣпокъ и надо имѣть къ нему привычку.

Хорошо также положить на миску такого супа столовую ложку сои подъ названіемъ „Cabul".

214. Супъ съ капустой.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.
Кореньевъ по 1 шт.
Капусты 2 или 3 кочешка.

Это чистый бульонъ, въ которомъ сварена капуста. Возьмите, смотря по величинѣ, два или три кочешка капусты, очистите верхніе листья, оставя только середину кочней, разрѣжьте каждый на четыре или на двѣ части, и, когда бульонъ уже очистится отъ пѣны, т. е., часа чрезъ три, положите въ него кочешки капусты.

215. Щи изъ кислой капусты.

ВЫДАТЬ:

Говядины 4 ф.
Моркови и рѣпы по 1 шт.
Луку 2 или 3 шт.
Ветчины $1/2$ ф.—Капусты 2 ф.
Муки 1 лож.
Грибовъ сухихъ 10 шт.

Это такое обыкновенное блюдо, что приготовить его считается сущей бездѣлицей; но щи щамъ рознь, а иныя хоть брось. «Всякій спляшетъ, да не такъ, какъ скоморохъ», говоритъ пословица. Кто хочетъ есть дѣйствительно хорошія щи, тотъ да послѣдуетъ моему совѣту. Во-первыхъ для приготовленія щей требуется двѣ кастрюли; въ первую изъ нихъ вы положите фунта четыре говядины (края, огузка съ хвостомъ, или костреца), морковь, рѣпу и двѣ или три луковицы; ежели къ этому прибавите полфунта сырой некопченой ветчины, то поступите очень благоразумно; во вторую кастрюлю вы кладите капусту, изрубивъ ее предварительно сѣчкой въ корытѣ мелко-на-мелко, и небольшой кусочекъ грудинки (въ фунтъ или менѣе). Капусту должно накрыть и упаривать, безпрестанно помѣшивая и подливая къ ней понемногу бульону, чтобъ не пригорѣла. Когда бульонъ будетъ уже очищенъ отъ пѣны (часа черезъ три), то выложите въ него капусту и продолжайте варить. Кто любитъ, можетъ сдѣлать *подправку*, то-есть, ложку муки развести бульономъ и вылить во щи. Можно положить при самомъ началѣ варки въ бульонъ десяточекъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ.

Къ кислымъ щамъ идетъ вмѣсто пирожковъ по преимуществу: гречневая каша, сальникъ, чиненыя кашей же кишки, и ватрушки.

216. Щи зеленыя (изъ крапивы, щавелю, разсады).

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.
Крапивы, щавелю, или разсады $1^1/_2$ ф.
Муки 1 лож.

Когда долго не ѣшь свѣжихъ щей, то сдѣланныя изъ разсады покажутся довольно вкусными. Разсаду надобно сперва обдать кипяткомъ и ва-

рить отдѣльно, иначе щи могутъ получить горечь. Откинувъ на рѣшето и, давши водѣ стечь, изрубите разсаду и кладите въ бульонъ; рубить надо не мелко, не такъ какъ крапиву или щавель, а кусками въ вершокъ длиною. Къ этимъ щамъ идетъ сметана и ватрушки.—Варя щи со щавелемъ, сварите и изрубите щавель, а если онъ старъ, то протрите сквозь рѣшето, кладите въ бульонъ и варите.—Точно также поступайте съ крапивой. Крапиву не протираютъ, потому что она должна быть самая молодая, тотчасъ послѣ стаянія снѣга съ полей. Разумѣется, зелень сперва должно промыть въ нѣсколькихъ водахъ, особенно крапиву.

217. Борщъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 2 ф.	Сосисокъ 6 шт.
Ветчины 1 ф.	Свеклы 2—3 шт.
Утокъ $1/2$ шт.	Капусты, смотря по величинѣ кочна.

Въ борщъ кладутъ рубленную свѣжую капусту и шинкованную свеклу. Бульонъ варится изъ разныхъ мясъ (говядина, ветчина, гусь, или утка и сосиски). Все дѣло въ томъ, что мясо не должно класть все вдругъ, а по очереди, потому что для говядины, чтобъ она сварилась, нужно 5—6 часовъ времени, для ветчины 2, для утки часъ, а для сосисекъ достаточно и получаса. Слѣдовательно, такъ и разчитывайте. На шесть человѣкъ достаточно: двухъ фунтовъ говядины, одного ветчины, половину утки и три пары сосисекъ.

Въ Малороссіи варятъ борщъ на суровцѣ, то-есть, на квасу, который не упариваютъ въ печкѣ,—нѣчто въ родѣ нашихъ плохихъ *кислыхъ щей*. Впрочемъ стакана два квасу, влитыхъ въ борщъ при началѣ варки, ни въ какомъ случаѣ дѣло не испортятъ.

Къ борщу подаютъ сметану.

218. Бураки.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.	Свеклы 3—4 шт.
Кореньевъ по 1 шт.	Сосисокъ 4—6 шт.

Это почти тотъ же борщъ, но не такъ жирный. Въ бураки кладутъ только говядину и шинкованную свеклу. По моему, не мѣшаютъ и сосиски; квасъ тоже—идетъ. Для того, чтобъ бульонъ былъ пріятнаго краснаго цвѣта, совѣтую минуты за двѣ, за три до подачи влить въ кастрюлю полстакана соку, выжатаго изъ сырой свеклы, натертой на теркѣ.

Къ буракамъ слѣдуетъ тоже сметана.

219. Разсольникъ.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт.	Огурцовъ 5 шт.
Моркови и петрушки по 1 шт.	Почку телячью 1 шт.

Возьмите поровну воды и огуречнаго разсола, но не отъ малосольныхъ, а отъ соленыхъ огурцовъ. Положите въ эту смѣсь курицу, моркови, петрушки, изрѣзанныхъ въ ломтики, и варите, какъ обыкновенный бульонъ. Разумѣется, курица уваривается гораздо скорѣе говядины (старая часа въ 3—4, молодая въ два); сверхъ этого, возьмите пятокъ огурцовъ, очистите съ нихъ кожу, распластайте вдоль на четверо, вырѣжьте сѣмена, а мясо огуречное нашинкуйте и положите въ бульонъ, когда онъ очистится отъ пѣны. Очень хорошо положить въ такой супъ, за часъ до подачи, изрѣзанную въ куски телячью почку.

220. Разсольникъ изъ говяжьихъ почекъ.

ВЫДАТЬ:

Почекъ 1—$1\frac{1}{2}$ шт.	Морковь 1 шт.—Луку 2 шт.
Говядины 2 ф.	Сельдерея или петрушки 1 шт.

Возьмите, смотря по виличинѣ, одну или полторы почки, нарѣжьте кусками, величиною въ грецкій орѣхъ, положите въ холодную воду и дайте полежать имъ тамъ съ часъ, чтобы почки вымокли, перемойте ихъ въ другой водѣ, положите въ кастрюлю, прибавя 2 ф. говядины (огузка или костреца), 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень сельдерея или петрушки, и, наливши водой, варите; когда поспѣетъ, выньте почки, а бульонъ процѣдите сквозь салфетку; можно влить стаканъ огуречнаго разсола.

221. Потроха гусиные.

ВЫДАТЬ:

Потрохъ 1 шт.	Кореньевъ по 2 шт.
Говядины 2 ф.	Огуречн. разсола 2—3 стакана.

Съ потрохами много возни, потому что ихъ необходимо очистить хорошенько отъ перьевъ и пуху, а лапки ошпарить кипяткомъ, содрать съ нихъ шкурку и обрубить когти. Варить потроха должно съ 2 ф. говядины, удвоенною порціей кореньевъ, кромѣ рѣпы, которая совсѣмъ не нужна, и съ двумя, даже съ тремя стаканами огуречнаго разсола.

222. Похлебка.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.	Кореньевъ по 1 шт.
Картофелю 2 ф.	Муки 1 ложку.

Есть ничто иное какъ картофельный супъ. Совѣтую въ приготовленіи этого блюда одно: не употреблять слишкомъ молодаго картофеля: онъ до-

вольно безвкусенъ; молодой картофель хорошъ въ другомъ видѣ, о чемъ послѣ будемъ вести рѣчь. Когда похлебку выльете въ миску, то посыпьте мелко изрубленною зеленью петрушки. На шесть человѣкъ довольно двухъ фунтовъ картофеля.

223. Супъ изъ курицы.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт.	Луку и моркови по 1 шт.

На шесть тарелокъ довольно одной хорошей, сытой курицы; къ ней слѣдуетъ прибавить луковицу и морковь. Курица варится часа три, четыре; накипь съ супа, по обыкновенію, надобно снимать, но жиръ славливать отнюдь не должно. Сваривъ супъ, разрѣжьте курицу на куски и подавайте отдѣльно; если же вы положите куски въ процѣженный уже бульонъ, то онъ опять сдѣлается соренъ и мутенъ. Курица для супа, кромѣ своей сытости, должна быть не очень стара, но и не изъ самыхъ молодыхъ; изъ молодой курицы бульонъ будетъ не такъ сладокъ и наваренъ, изъ цыплятъ совсѣмъ безвкусенъ.

224. Супъ жюльенъ изъ рѣпы.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт.	Свинины 2 ф.
Кореньевъ по 1 шт.	Мадеры 1 стак.
Говядины 2 ф.	Кнели № 19.
Рѣпу 1 или 2 шт.	Спаржи, гороху, бобовъ, салата, латука кервеля.
Утку 1 шт.	

Изжарить въ маслѣ одну луковицу; когда въ половину будетъ готова, положить мелко нашинкованную рѣпу съ кореньями, обжаренную утку, 2 фунта обжаренной свинины, и, покрывъ крышкою, жарить въ легкомъ огнѣ, пока коренья немного зарумянятся; потомъ налить бульономъ, прибавить стаканъ мадеры и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока супъ получитъ надлежащій вкусъ. Тогда бульонъ процѣдить сперва сквозь сито, потомъ сквозь салфетку въ суповую чашку и опустить гарниръ: зеленую спаржу, горохъ, бобы, салатъ, латукъ, кервель и зеленыя маленькія кнели.

225. Разсольникъ съ поросенкомъ.

ВЫДАТЬ:

Поросенка 1.	Огурцовъ соленыхъ 5—6 шт.
Петрушки, сельдерею, по 1 шт.	

Очищеннаго поросенка разрѣзать на четыре части, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на плиту. Когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, налить отваромъ изъ-подъ поросенка, процѣженнымъ сквозь салфетку, посолить, прибавить кореньевъ и сварить на легкомъ огнѣ до мяг-

кости. Коренья и огурцы сварить въ бульонѣ до мягкости. За $^1/_4$ часа до отпуска выбрать коренья и поросенка дурхшлакомъ, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкою и поставить на паръ, а къ бульону прибавить по вкусу огуречнаго разсола и очистить бѣлками; когда придутъ за кушаньемъ, выложить гарниръ въ суповую чашку, налить очищеннымъ и процѣженнымъ супомъ и отпустить.

226. Супъ изъ сморчковъ.

ВЫДАТЬ:

Сморчковъ 1 глубок. тарелку.	Для бульона: говядины 3 ф., петрушки, сельдерею, луку, по 1 шт.
Масла 1 лож.	Желтковъ 4 шт.
Муки 1 ложку.	Для кнели № 17.
Ветчины $^1/_2$ ф.	

Перебрать и вымыть сморчки, отобрать нѣсколько, для фаршировки, вычистить въ нихъ средину, вымыть вторично, и, положивъ на сито, дать водѣ стечь. Остальные сморчки разрѣзать пополамъ, вымыть, изрубить мелко, изжарить въ маслѣ, въ кастрюлѣ. Потомъ положить муки, размѣшать, развести бульономъ, вскипятить, и, поставя на легкій огонь, прибавить ветчины, зеленаго укропа, луку, петрушки, и сварить подъ крышкою до мягкости. Между тѣмъ приготовить немного фарша кнели изъ телятины № 17, размѣшать съ рубленными яйцами, ветчиною и зеленью, нафаршировать этимъ сморчки, сложить послѣдніе на сотейникъ, налить немного бульономъ, положить масла, соли, и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, такъ чтобы бульонъ выкипѣлъ совершенно. Предъ отпускомъ выбрать зелень и ветчину, подбить желтками, см. № 196, вылить въ суповую чашку и опустить фаршированные сморчки.

227. Нѣмецкій супъ изъ телячьяго ливера.

ВЫДАТЬ:

Телячій ливеръ.	Для бульона: говядины 3 ф., кореньевъ по 1 шт.
Луку, моркови, по 1 шт.—Масла 2 лож.	

Вымыть въ теплой водѣ телячій ливеръ, т. е., легкую, печенку и сердце, и отдѣлить каждое особо. Легкое положить въ кастрюлю, влить немного холодной воды, прибавить кореньевъ, посолить и сварить подъ крышкою до мягкости. Сердце сварить также отдѣльно. Нашпиговать печенку, положить въ кастрюлю, съ мелко нашинкованнымъ лукомъ и морковью, держать въ печкѣ до того, чтобы коренья разварились, сокъ сдѣлался густъ какъ соусъ, а печенка изжарилась до готовности. Потомъ печенку съ кореньями, выложить на доску, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, развести бульономъ и оставить на пару до готовности. Легкое и сердце нарѣзать кусками, обвалять сперва въ мукѣ,

а потомъ въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ, поджарить на маслѣ съ обоихъ сторонъ. За 5 минутъ до отпуска, снять жиръ, разогрѣть и отпустить при вышесказанномъ гарнирѣ.

228. Польскій супъ изъ пива.

ВЫДАТЬ:

Сметаны 1 ф.	Пива 2 бут.
Желтковъ 2 шт.	Творогу, сахару.

Процѣдить сквозь сито въ кастрюлю **1** ф. хорошей сметаны, 2 сырые желтка и 2 бут. легкаго пива. За 15 минутъ до отпуска поставить на огонь и мѣшать до тѣхъ поръ, пока пиво не сдѣлается густо, потомъ положить по вкусу сахару и немного изрѣзаннаго гренками свѣжаго, творогу; отдѣльно подать кислосладкій хлѣбъ, нарѣзанный гренками.

229. Супъ изъ вишенъ съ смоленскою крупою.

ВЫДАТЬ:

Вишенъ 2 ф.—Телятины $1/2$ ф.	Корицы.
Масла 1 ложку.	Для бульона: 2 ф. говядины, кореньевъ, по 1 шт.
Смоленской крупы $1 1/2$ ф.	

Выбрать косточки изъ 2 фунтовъ вишенъ, положить послѣднія въ кастрюлю съ кусками телятины, корицею, масломъ, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости. Косточки истолочь, положить въ маленькую кастрюлю, налить бульономъ, варить $1/4$ часа подъ крышкою и процѣдить сквозь сито въ вишни. Потомъ прибавить $1/4$ фун. тертаго кислосладскаго хлѣба, немного бульона и варить, пока пюре не загустѣетъ. Между тѣмъ приготовить разсыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ; за $1/2$ часа до отпуска протереть пюре сквозь частое сито, развести бульономъ, положить по вкусу сахару, вылить въ чашку и опустить разсыпчатую горячую кашу.

230. Польскій супъ съ перловою крупой.

ВЫДАТЬ:

Говяд. грудинки 3 ф.—Петрушки, сельдерея, порея, моркови, луку, по 1шт.	Перловой крупы 1 чайную чашку.

Нарѣзать кусочками грудинки, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить вариться; между тѣмъ нарѣзать петрушки, сельдерея, порея, моркови, и вымыть немного перловой крупы. Когда бульонъ вскипитъ, процѣдить его сквозь салфетку, а говядину, вымывъ въ теплой водѣ, положить въ бульонъ, вмѣстѣ съ приготовленными кореньями и крупою, а потомъ посолить, и варить на легкомъ огнѣ до готовности; молодая говядина поспѣваетъ въ 3 часа и менѣе, старая уваривается въ 4 часа и болѣе.

231. Супъ изъ телячьихъ почекъ.

ВЫДАТЬ:

Почекъ телячьихъ 2 шт.	Соленыхъ огурцовъ 5—6 шт.
Луку 3 шт.—Масла 1 лож.	Маринов. гриб. 3—4 шт.
Муки 1 лож.	Оливокъ, огурчиковъ, вишенъ.
Говядины 2 ф.	Кореньевъ, по 1 шт.

Изшинковать мелко 2 луковицы, изжарить ихъ. Потомъ изрѣзать ломтиками почки, вымыть въ холодной водѣ, подложить въ кастрюлю къ луку и изжарить подъ крышкою. Когда будутъ готовы, положить ложку муки, развести бульономъ пополамъ съ огуречнымъ разсоломъ, прибавить очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, немного маринованныхъ грибовъ, вишенъ, оливокъ и огурчиковъ, вскипятить.

232. Рыбный супъ изъ щавеля.

ВЫДАТЬ:

Щавеля $1^1/_2$ ф.	Рыбы 2 ф.
Масла 2 лож.—Муки 2 лож.	Желтковъ 4 шт., сметаны.

Нашинковать мелко щавеля, изжарить въ кастрюлѣ, положить немного муки, съ такимъ количествомъ воды, сколько нужно супа, и вскипятить. Изрѣзать въ куски свѣжую рыбу, посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить съ обѣихъ сторонъ и, переложивъ въ кипящій супъ, варить до готовности, а передъ отпускомъ подбить 4 желтками, см. № 196.

233. Супъ изъ цыплятъ по англійски.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 2 шт.	Муки 3 ложки.
Ветчины $^1/_2$ ф.	Для бульона: говядины 2 ф., кореньевъ.
Моркови 2 шт., луку 2 шт., сельдерею и порею по 1 шт.	Рису.—Масла 1 лож.

Обжарить двѣ цѣльныя луковицы въ кастрюлѣ, положить 2 крупныхъ цыплять, сырой ветчины, двѣ моркови, сельдерей, порей, поставить на огонь, накрывши крышкою, и обжарить. Потомъ всыпать 3 ложки муки, размѣшать осторожно лопаткою, налить бульономъ или консоме изъ куръ и варить на легкомъ огнѣ, пока цыплята и ветчина будутъ мягки. Тогда цыплятъ разбить на части, а ветчину изрѣзать кусками и сложить въ суповую чашку. Съ супа снять жиръ, и процѣдить сквозь салфетку. Отдѣльно подать отваренный рисъ.

234. Борщъ литовскій изъ зелени сельдерея.

ВЫДАТЬ:

Зелени, сельдерея 2—3 горсти.	Желтковъ 3 шт., сметаны.
Масла 1 лож.	Для бульона: $1^1/_2$ ф. говядины, кореньевъ.
Копченой свиной грудинки $1^1/_2$ ф.	

Перебрать и вымыть молодой сельдерей, нашинковать мелко, обжарить, потомъ налить бульономъ и водою, положить копченую свиную грудинку,

нарѣзанную кусками, зеленаго луку, и варить на легкомъ огнѣ, накрывши крышкой. Когда будетъ въ половину готово, положить немного нашинкованнаго мелко щавеля и варить до мягкости. Предъ отпускомъ снять сверху жиръ, подбить желтками, см. № 196. Можно прибавить жареныя сосиски, фаршированныя яйца.

235. Рыбный борщъ съ ушками.

ВЫДАТЬ:

Свеклы 2—3 штуки.	Рыбы 3 фун.
Порея, петрушки, луку, по 1 шт.	На ушки.
Капусты 1 небольшой кочанъ.	Масла двѣ ложки.

Нашинковавъ мелко свеклы, порея, петрушки и лука, изрѣзать кочанъ капусты на 16 частей, обжарить, налить свекольнымъ квасомъ и рыбнымъ бульономъ, посолить по вкусу и сварить на легкомъ огнѣ до готовности. За 15 минутъ до отпуска, изжарить рыбные филеи, положить въ борщъ, прокипятить, вылить въ суповую чашку, положить свареныя ушки изъ рыбы и опустить рубленнаго зеленаго укропа.

236. Борщъ польскій съ ушками.

ВЫДАТЬ:

Свеклы 2—3 шт.	Утку 1 шт.
Петрушки, луку, по 1 шт.	Говядины 2 ф.
Капусты сафоя 1 кочанъ.	Грибовъ сухихъ 1 шт.
Масла 3 ложки.	Желтковъ 4 шт., сметаны.—На ушки.

Нашинковать мелко свеклы, петрушки, луку; кочанъ капусты сафою, разрѣзать на 8 частей и обжарить все въ маслѣ, въ кастрюлѣ; когда коренья будутъ въ половину готовы, налить бульономъ и свекольнымъ квасомъ. Положить обжаренную утку, кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ, одинъ сухой грибъ, и варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости. Предъ отпускомъ вынуть утку и говядину и, разрѣзавъ на куски, положить въ суповую чашку, а борщъ подбить желтками, см. № 196; снять сверху жиръ, прибавить рубленой зеленой петрушки и укропа. Подать отдѣльно сосиски, ветчину и ушки.

237. Щи постныя съ грибами.

ВЫДАТЬ:

Луку 3 шт.—Масла прованскаго 3 лож.	Грибовъ сухихъ 8—10 штукъ.
Муки 1 лож.	Капусты кислой 2 стакана.

Изрубить мелко 3 луковицы, обжарить въ прованскомъ маслѣ до мягкости, но не давая зарумяниться; положить кислой капусты и жарить снова; когда будетъ въ половину готово налить грибнымъ бульономъ и сварить на

легкомъ огнѣ. За 15 минутъ до отпуска изжарить въ прованскомъ маслѣ ложку муки, развести грибнымъ бульономъ, влить во щи и прибавить вареныхъ грибовъ.

238. Солянка постная.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт.
Масла прованскаго 2 лож.
Муки 1 лож.
Капусты 1—$1\frac{1}{2}$ стакана.
Огурцовъ соленыхъ 2—3 штуки.
Рыбы 1 ф.

Обжарить въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованную луковицу; когда будетъ готова, положить ложку муки, поджарить и развести немного водою. Обдать кипяткомъ шинкованную капусту, и давши вскипѣть, выбрать дурхшлакомъ, положить въ вышесказанный соусъ, размѣшать, посолить по вкусу, выложить въ сотейникъ, вскипятить на плитѣ, покрыть крышкою и поставить въ горячую печку. Когда въ половину будетъ готово, снять крышку, положить немного соленыхъ очищенныхъ и мелко изрѣзанныхъ огурцовъ, поставить снова въ печку покрытымъ, а когда проварится, положить очищенные и нарѣзанные рыбные филеи, поставить безъ крышки въ печку, дать вариться еще десять минутъ, а потомъ вынуть, размѣшать, сбрызнуть прованскимъ масломъ и, давши зарумяниться въ печкѣ, подавать. Можно прибавить немного маринованныхъ вишенъ.

239. Щи солдатскія.

ВЫДАТЬ:

Говядины 10 ф.—Ветчины 2 ф.
Капусты рубленой 2 ф.

Вымыть въ теплой водѣ 10 фунтовъ костреца, положить въ горшекъ, съ 2 фунта сырой ветчины, 2 фун. рубленной капусты, 2 обжаренными луковицами, налить холодною водою, и варить, снимая сверху накипь; потомъ отставить на легкій огонь и варить 1 часъ. Наконецъ, накрыть плотно крышкою, поставить въ умѣренно горячую печку и дать прѣть еще 2 часа; когда говядина и ветчина упрѣютъ, выбрать ихъ на блюдо, а щи подать съ сосисками, жареной кашей и сметаной.

240. Бигосъ польскій.

ВЫДАТЬ:

Капусты шинкованной 1—$1\frac{1}{2}$ стак.
Свинаго филея 1 ф.—Ветчины $\frac{1}{2}$ ф.
Шпика $\frac{1}{4}$ ф.
Луку 4 шт.
Муки 1 лож.
Бульону краснаго.
Говядины $1\frac{1}{2}$ ф.
Кореньевъ, по 1 шт.

Положить шинкованную капусту въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить кусокъ свинаго филея, сырой ветчины и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока филеи и ветчина будутъ мягки; послѣдніе вынуть, а ка-

пусту еще варить, чтобы весь бульонъ выкипѣлъ. Между тѣмъ нарѣзать кусочками малосольнаго шпика, обжарить въ кастрюлѣ; когда зарумянится, положить 4 мелко изшинкованныя луковицы и снова жарить на легкомъ огнѣ; какъ только лукъ начнетъ желтѣть, всыпать муки, размѣшать, развести краснымъ бульономъ, и выварить на сильномъ огнѣ до густоты. Потомъ положить капусту, изрѣзанную въ ломтики ветчину и филей, посолить по вкусу. Бигосъ не долженъ быть жидокъ.

241. Бигосъ охотничій.

Приготовляется какъ № 240 съ тою разницею, что кладется всякая жареная живность, изрѣзанная ломтиками, и разная дичь, а также: языкъ, сосиски, ветчина, колбасы, ростбифъ, солонина, поросята и проч. Подается большею частію холоднымъ.

242. Молочная лапша.

ВЫДАТЬ:

Молока столько, сколько предполагается имѣть тарелокъ супа.	Сахару мелкаго 1 лож.—Лимон. цедры. Муки и яицъ для лапши.

Вскипятить цѣльное молоко, положить немного мелкаго сахару съ лимонной цедрой и по вкусу соли, а предъ отпускомъ опустить мелко нашинкованную лапшу, вскипятить, тотчасъ вылить въ чашку и отпустить. Можно варить лапшу въ соленомъ кипяткѣ особо, тогда въ молоко прибавлять немного сливокъ.

243. Рыбная лапша.

ВЫДАТЬ:

Петрушки, луку, порею, сельдерею, по 1 шт.	Рыбы 3 ф. Для лапши.

Нашинковать мелко кореньевъ: петрушки, лука, порея и сельдерея, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить и варить, пока коренья не будутъ мягки. Нарѣзать свѣжую рыбу кусками, положить въ кипящую съ кореньями воду и сварить до готовности; а предъ отпускомъ, когда супъ будетъ въ чашкѣ, опустить лапшу, особо сваренную въ кипяткѣ, и рубленой зеленой петрушки.

244. Лапша.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф. Кореньевъ, по 1 шт.	Сливочнаго масла 1 ложку. Муки на лапшу; яйцо.

Влить въ кастрюлю воды и, когда закипитъ, посолить по вкусу, положить сливочнаго масла и опустить лапшу; опуская въ кипятокъ лапшу,

мѣшать, чтобы не образовалось комковъ; потомъ, откипятивъ одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, и опустить лапшу въ приготовленный и процѣженный бульонъ.

245. Молочный супъ съ рисомъ.

ВЫДАТЬ:

Рису двѣ чайныхъ чашки.	Сахару.
Молока двѣ бутылки.	Лимонной цедры.

Вскипятивши рисъ, отлить на сито, перелить холодною водою; когда рисъ обсохнетъ, сложить въ кастрюлю, налить кипящимъ молокомъ и сварить до мягкости. За 15 минутъ до отпуска вскипятить особо цѣльнаго молока столько, сколько предполагается имѣть супу, положить по вкусу сахару, лимонной цедры и соли, и положить рису столько, чтобы супъ былъ умѣренно густъ.

246. Польскій супъ изъ утки, съ перловой крупой.

ВЫДАТЬ:

Утку 1 шт.—Кореньевъ, по 1 шт.	Перловой крупы 2 чайныхъ чашки.

Положить въ кастрюлю очищенную, вымытую и заправленную утку, налить воды и поставить на огонь; когда закипитъ, выбрать утку въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, посолить по вкусу, положить и кореньевъ, опустить немного вымытой перловой крупы, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, а когда будетъ готово, выбрать коренья, снять сверху жиръ и отпустить.

247. Калья съ огурцами.

ВЫДАТЬ:

Сельдерея, порея, петрушки, по 1 шт.	Цыплятъ 2 шт.
Луку шарлота 4—5 шт.	Для бульона: говядины 2 фун., кореньевъ.
Соленыхъ огурцовъ 3—4 шт.	

Нарѣзать очищенныхъ кореньевъ: сельдерея, порея, петрушки, маленькаго лука и соленыхъ огурцовъ, обдать кипяткомъ, положить очищенные 2 цыпленка и, наливъ бульономъ, сварить до мягкости. Когда будутъ коренья и цыплята готовы, слить бульонъ, прибавить по вкусу огуречнаго разсолу, очистить бѣлками и процѣдить сквозь салфетку въ суповую чашку. Туда же опустить коренья и разбитые на части цыплята.

248. Потроха по англійски, съ осетриной.

ВЫДАТЬ:

Гусиный потрохъ 1 шт.	Сотерна $1/2$ бут.
Кореньевъ по 2 штуки.	Мадеры 1 стак.
Говядины $1^1/_2$ ф.	Для кнели № 17.

Сварить гусиные потроха въ бульонѣ съ кореньями. Отдѣльно сварить до мягкости гусиную печенку; когда потроха будутъ готовы, выбрать, обровнять и, положивъ въ кастрюлю, поставить на паръ, а въ бульонъ прибавить $1/2$ бутылки сотерна и стаканъ мадеры, очистить бѣлками; потомъ процѣдить въ суповую чашку, опустить потроха, кнель изъ куръ № 17 и изрѣзанную ломтиками гусиную печенку.

249. Постный разсольникъ, съ осетриной.

ВЫДАТЬ:

Петрушки, сельдерея, порею, по 1 шт.	Свѣжей осетрины 3 ф.
Луку шарлота 3—4 шт.	Масла прованскаго 1 лож.
Соленыхъ огурцовъ 7—8 шт.	Муки 1 ложку.

Нарѣзать кореньевъ, петрушки, сельдерея, порея и соленыхъ огурцовъ, очистить маленькую луковицу и сложить въ кастрюлю. Разбить свѣжую осетрину на куски, положить къ кореньямъ, налить водою пополамъ съ огуречнымъ разсоломъ и сварить до мягкости. За 10 минутъ до отпуска, поджарить въ прованскомъ маслѣ муки, развести бульономъ, проварить и, процѣдивъ сквозь сито въ супъ, посыпать рубленой зеленой петрушкой.

250. Супъ изъ барашка, съ рисомъ.

ВЫДАТЬ:

Барашка молодаго.	Масла сливочнаго $1/2$ ф.
Петрушки, сельдерея, луку, по 1 шт.	Для бульона: говядины 2 ф., кореньевъ,
Рису $1/2$ ф.	по 1 шт.

Раздѣлить на части барашка, положить въ кастрюлю, налить водою и, давши вскипѣть, выбрать въ холодную воду, вымыть и разрѣзать кусками. Обварить петрушки, сельдерея, порея и лука, отлить на дурхшлакъ и перелить холодною водою. Потомъ положить въ кастрюлю риса, а на него изрѣзанные куски барашка, покрыть рисомъ и кореньями, и продолжать накладывать до половины кастрюли; потомъ налить процѣженнымъ отваромъ баранины, посолить по вкусу, положить $1/2$ фун. сливочнаго масла и сварить до мягкости. Консоме подается въ чашкѣ, а рисъ съ барашкомъ отдѣльно въ кастрюлѣ.

251. Потроха по-литовски.

ВЫДАТЬ:

Потрохъ гусиный и проч., какъ въ № 248.	Желтковъ и сметаны, см. № 196.

Готовится, какъ № 248, съ тою разницей, что предъ отпускомъ на-

добно подбить 4 желтками, см. № 196, и процѣдить въ суповую чашку. Гарниры подавать на глубокомъ блюдѣ особо.

252. Супъ итальянскій.

ВЫДАТЬ:

Петрушки, сельдерея, порея, моркови, рѣпы, по 1 шт. Мелк. луку 3—4 шт.	Пармезана и швейцарскаго сыра, по $^1/_4$ ф.
Капусты $^1/_2$ кочана.	Сливокъ $^1/_2$ бутылки.
Желтковъ 6 шт.	Для бульона: говядины 2 ф., луку 1 шт.
	Хлѣба для гренокъ.

Нарѣзать петрушки, сельдерея, порея, моркови, рѣпы, мелкаго лука, капусты; давши этимъ кореньямъ вскипѣть, отлить на дуршлакъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости. Положить въ кастрюлю шесть желтковъ, $^1/_4$ фун. натертаго пармезана и $^1/_4$ фун. швейцарскаго сыра, размѣшать и развести полубутылкою сливокъ. Предъ отпускомъ влить въ эту подправку суповую ложку горячаго бульона, размѣшать, процѣдить сквозь рѣдкое сито въ супъ и отпустить съ гренками.

253. Польскій разсольникъ изъ куръ.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт.—Петрушки, порея, моркови, сельдерея, по 1 шт.	Смоленск. крупъ 1 ч. чашку.
	Яйцо 1 шт.

Положить въ горшокъ очищенную, вымытую и заправленную курицу, налить холодною водою, поставить на огонь. Когда закипитъ, вынуть курицу въ холодную воду, разрѣзать, положить въ горшокъ, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, посолить по вкусу, положить кореньевъ, петрушки, порея, моркови, сельдерея и варить на легкомъ огнѣ до мягкости. Предъ отпускомъ, засыпать смоленскими крупами, затертыми яйцомъ, заварить на огнѣ, выбрать коренья и отпустить.

254. Супъ охотничій.

ВЫДАТЬ:

Для консоме № 10.	Куропатку 1 шт.
Перловой крупы столько столовыхъ ложекъ, сколько обѣдающихъ.	Масла 1 ложку.
	Для кнели № 17.

Вскипятить консоме изъ дичи № 10, положить вымытой перловой крупы, разсчитывая на каждаго обѣдающаго по столовой ложкѣ, и варить на легкомъ огнѣ $1^1/_2$ часа. За полчаса до отпуска обжарить куропатку, изрубить мелко, положить въ супъ и варить еще полчаса. Потомъ процѣдить сквозь частое сито и отпустить съ кнелью изъ куропатокъ № 17; не слѣдуетъ протирать этотъ супъ сквозь сито.

255. Англійскій охотничій супъ.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.	Ветчины $1/_2$ ф.
Масла 3 ложки.	Сотерна 1 бут.
Луку 1 шт.	Дичи для бульона № 17.

Очистить зайца, снять филеи и изжарить ихъ въ кастрюлѣ на маслѣ; когда будутъ готовы, остудить, а вмѣсто филеевъ положить изрѣзаннаго ломтиками лука, сырой ветчины и изрубленнаго кусками зайца, покрыть крышкою и жарить на огнѣ до тѣхъ поръ, пока не зарумянится на днѣ кастрюли. Тогда влить бутылку сотерна и варить еще, пока сокъ выварится до гляса; потомъ влить бульона изъ дичи, сварить, процѣдить сквозь салфетку и опустить въ супъ филеи изъ зайца, изрѣзанные круглыми ломтиками.

256. Супъ изъ баранины, по-англійски.

ВЫДАТЬ:

Для консоме № 12.	Бараньихъ котлетъ 4 шт.
Баранью лопатку 2 ф.	Перловой крупы 2—3 ложки.

Вскипятить консоме № 12. Изжарить баранью лопатку; когда будетъ готова, изрубить въ мелкіе куски, положить въ консоме; очистить и вымыть котлетную часть баранины, положить въ консоме и варить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою. Какъ только котлетная часть сварится, вынуть, изрѣзать котлетами, положить въ суповую чашку; снять тщательно жиръ съ консоме, процѣдить его и прибавить нѣсколько ложекъ вареной перловой крупы.

257. Нѣмецкій супъ изъ сладкаго мяса.

ВЫДАТЬ:

Сладкаго мяса, по 1 шт. на двоихъ обѣдающихъ.	Желтковъ 3 шт.
	Сливокъ 3 ложки.—Лапши 3 лож.
Масла 1 ложку	Для бульона: говядины 2 ф.; кореньевъ по 1 шт.
Картофельной муки 3 ложки.	

Вскипятить въ водѣ очищенное сладкое мясо, разсчитывая по одной штучкѣ на двоихъ обѣдающихъ, выбрать въ холодную воду, а когда остынетъ, отлить на дуршлакъ, осушить салфеткою, изрѣзать ломтиками, изжарить въ маслѣ, потомъ положить въ кастрюлю, влить бульону и поставить на паръ. Масло и сокъ, въ которомъ жарилось сладкое мясо, влить въ кастрюлю, прибавить бѣлаго бульона изъ куръ или телятины, вскипятить и, разведя 3 ложки картофельной муки, вылить въ кипящій бульонъ, проварить, подбить тремя желтками, процѣдить сквозь салфетку, прибавивъ 3 ложки густыхъ сливокъ, столько же сваренной лапши, одну чайную ложку рубленной зеленой петрушки и приготовленное сладкое мясо.

258. Англійскій супъ изъ черепахи.

ВЫДАТЬ:

Черепаху 1 шт.	Кореньевъ, по 1 шт.
Обрѣзковъ телятины, говядины, ветчины.— Брезу 3 стакана.	Мадеры или лиссабонскаго, 1 стак. на 3 обѣдающихъ.

Очистить и сварить въ брезѣ черепаху. Когда будетъ готова, вынуть, разрѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, влить бульону и держать на пару. Между тѣмъ обрѣзки телятины, говядины, ветчины и остатки черепахи положить въ кастрюлю, подлить немного воды и поджарить на огнѣ; когда на днѣ зарумянится, влить брезу изъ-подъ черепахи и бульону, вскипятить, положить кореньевъ, укропа, и шарлоть-лука, и варить на легкомъ огнѣ, пока бульонъ не получитъ надлежащей крѣпости. Потомъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить хорошей мадеры или вина лиссабонскаго (на 3 обѣдающихъ одинъ стаканъ) и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, пока не очистится. Предъ отпускомъ опустить въ супъ сваренную черепаху и всыпать немножко кайенскаго перца.

259. Стерляжья уха, съ печенками налима.

ВЫДАТЬ:

Для бульона № 5.—Стерлядь 1 шт.	Налимьихъ печенокъ 4—5 шт.

Приготовить рыбный бульонъ изъ живыхъ ершей и окуней, № 5. Очистить стерлядь, изрѣзать кусками и вытереть до суха полотенцемъ. Сварить печенки изъ налимовъ. За 20 минутъ до отпуска, процѣдить очищенный рыбный бульонъ сквозь салфетку и, вскипятивъ, опустить въ него стерлядь; когда закипитъ и стерлядь всплыветъ, отставить на легкій огонь и варить еще $^1/_4$ часа. Потомъ выложить осторожно стерлядь въ суповую чашку, влить процѣженную уху и опустить печенки изъ налимовъ.

Уха изъ судаковъ, сиговъ, лососей и прочей рыбы приготовляется одинаковымъ способомъ, съ тою лишь разницею, что стерлядь должна непремѣнно вариться отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ часа, смотря по величинѣ; прочая же рыба, лишь только вскипитъ, должна тотчасъ подаваться, въ противномъ случаѣ скоро разварится.

260. Супъ виндзоръ.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ ножекъ 8 шт.	Желтковъ 4 шт.
Сельдерея, порея, петрушки, по 1 шт.	Рейнвейна 1 стак.—Пряностей.
Перловой крупы 2 ложки.	Для кнели № 17.
Макаронъ.	Для бульона: говядины 3 ф., кореньевъ, по 1 шт.
Сливочнаго масла и муки, по 1 ложкѣ.	

Изрѣзать продолговатыми кусочками 8 штукъ отпресованныхъ ножекъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и, накрывши, поставить на парѣ. Очистить и нарѣзать сельдерея, петрушки, сварить до мягкости въ бульонѣ

и поставить на паръ. Сварить на бульонѣ перловой крупы и немного макаронъ. За $1/4$ часа до отпуска поджарить на сливочномъ маслѣ ложку муки, развести хорошимъ бульономъ жидкій соусъ, вскипятить и подбить желтками, см. № 196, процѣдить сквозь салфетку въ суповую чашку, положить туда же ножки, макароны, перловую крупу и коренья, прибавить рейнвейна, вскипяченаго съ пряностями, и кнелей съ кайенскимъ перцемъ.

261. Супъ императрицы.

ВЫДАТЬ:

Для консоме № 9.	Сливокъ $1/2$ бут.
Картофельной муки столько чайныхъ ложекъ, сколько обѣдающихъ.	Масла 2 ложки.
Пюре № 25, столько столовыхъ ложекъ сколько обѣдающихъ.	Куриныхъ филеевъ 6 шт.
	Шампиньоновъ, французъ. трюфеля.
	Для кнели № 17.

Вскипятить консоме и, разведя холоднымъ бульономъ столько чайныхъ ложекъ картофельной муки, сколько предполагается обѣдающихъ, лить постепенно въ кипящее консоме и прокипятить на легкомъ огнѣ. Въ другую кастрюлю положить пюре изъ куръ № 25, на каждаго обѣдающаго по столовой ложкѣ, размѣшать, развести кипящимъ супомъ, процѣдивъ его сквозь сито; прибавить $1/2$ бутылки сырыхъ густыхъ сливокъ и отпустить съ слѣдующимъ гарниромъ: изжарить въ маслѣ 6 очищенныхъ филеевъ изъ куръ; когда остынутъ, изрѣзать въ правильные кружечки; точно также изрѣзать шампиньоны, французскіе труфели и кнели изъ куръ и опустить въ супъ предъ самымъ отпускомъ.

262. Грибныя щи съ кислой капустой.

ВЫДАТЬ:

Бѣлыхъ сухихъ грибовъ $1/4$ ф.	Моркови и рѣпы по 1 шт.
Капусты кислой 2 ф.	Луку 2 шт.

Перемыть грибы, положить ихъ въ кастрюлю съ $2\frac{1}{2}$ бутылками воды, посолить по вкусу и варить до совершенной спѣлости часа 4—5. Въ отдѣльной кастрюлѣ упарить капусту, подливая по немногу въ нее грибнаго бульона. Часа черезъ 2 послѣ начала варки, прибавить въ бульонъ коренья. Когда грибы сварятся, выньте ихъ, изрубите мелко, положите обратно въ бульонъ вмѣстѣ съ капустой и варите еще часъ.

263. Грибной супъ.

ВЫДАТЬ:

Грибовъ сухихъ бѣлыхъ $1/4$ ф.	Луку 2—3 шт.—Сельдерею 2 шт.
Моркови, рѣпы, по 1 шт.	Картофелю 6 шт.

Варить грибы въ $2\frac{1}{2}$ бутылкахъ воды; въ другой кастрюлѣ варить коренья въ 2 бут. воды. Надобно замѣтить, что вообще грибной супъ бы-

ваетъ дуренъ оттого, что грибы и коренья варятся вмѣстѣ:—или грибы не сварятся и не дадутъ сока, или овощи переварятся. Когда поспѣютъ коренья, составить ихъ съ огня. Сварившіеся грибы вынуть, изрѣзать, а потомъ соединить все вмѣстѣ, т. е., грибы, коренья и оба бульона.

264. Ботвинья.

ВЫДАТЬ:

Варенаго свекольн. или шпината $1/2$ ф.
Огурцовъ свѣжихъ 5 шт.
Зеленаго луку, укропа.
Квасу или кислыхъ щей 6 тарелокъ.
Свѣжей рыбы $1^1/_2$ ф. — Раковыхъ шеекъ и клешней, 15–20 шт.

Ботвинья и окрошка принадлежатъ къ числу блюдъ, которыя нерѣдко замѣняютъ горячія. Оба эти блюда подаютъ преимущественно лѣтомъ во время жаровъ, потому что ботвинья и окрошка должны быть холодны, со льда; теплая окрошка теряетъ половину своего достоинства, а ботвинья просто противна *).

Приготовленіе ботвиньи самое простое: полфунта вареной изрубленной зелени—свекольнику или шпината, пятокъ очищенныхъ отъ кожи и сѣмячекъ, мелко изрѣзанныхъ, свѣжихъ огурцовъ, нѣсколько вѣтокъ изрубленнаго укропа, для охотниковъ—тертаго хрѣна и щепоть зеленаго луку, шесть тарелокъ квасу или, что еще лучше *кислыхъ щей*, да шесть ломтей вареной рыбы—острины, севрюги, бѣлуги, лососины и даже судака—вотъ и все. Но ежели хороши рыба и квасъ, то, дѣйствительно, въ жаркое, лѣтнее время это блюдо ничѣмъ незамѣнимо. Рыба къ ботвиньѣ подается и свѣжая, и малосольная. Я лично предпочитаю свѣжую, но лѣтомъ она очень дорога. Хороши также провѣсная бѣлорыбица и балыкъ. Очищенныя раковыя шейки и клешни придаютъ много вкуса ботвиньѣ.

265. Окрошка.

ВЫДАТЬ:

Мяса варенаго или жаренаго $1^1/_2$ ф.
Свѣжихъ огурцовъ 5 шт.
Зеленаго луку, укропу.
Яицъ 3–4 шт.
Француз. горчицы 1 стол. лож.
Прованскаго масла 3 лож.
Раковъ 30 шт.
Квасу 2 бутылки.

Это блюдо во-первыхъ вкусно, особенно въ жаръ; во-вторыхъ—хорошо въ экономическомъ отношеніи, потому что не требуетъ особой провизіи, а по большей части приготовляется изъ остатковъ различныхъ жареныхъ и варе-

*) Разсказываютъ, что въ 1814 г., когда русскіе были въ Парижѣ, одинъ изъ нихъ послалъ Талейрану, любившему хорошо покушать, нашей русской ботвиньи. У Талейрана въ то время былъ поваромъ знаменитый Каремъ. Но не зная, что ботвинью подаютъ холодную, знаменитый кухмистеръ, не думая долго, вскипятилъ ее и подалъ горячую. Можете вообразить, что это за мерзость! Когда Талейрана спросили, какъ нравится ему русское кушанье, то послѣ многихъ отговорокъ и разныхъ уклончивыхъ отвѣтовъ, онъ сказалъ: „извините, можетъ я не привыкъ къ русскимъ блюдамъ, имѣю дурной вкусъ, но не могу ботвинью назвать иначе, какъ свинымъ лимонадомъ“. Талейранъ былъ правъ.

ныхъ мясъ. Чѣмъ разнообразнѣе мясо, тѣмъ вкуснѣе выходитъ окрошка; въ особенности хороша здѣсь дичь—рябчикъ, тетеревъ, заяцъ, дупель.

Возьмите полтора фунта жаренаго или вареннаго (жареное вдвое лучше) мяса курицы, телятины, тетерева или зайца, т.-е. по $1/2$ фун. каждаго; изрубите мясо мелко-на-мелко, а еще лучше натрите его на крупной теркѣ. Очистите отъ кожи и сѣмячекъ пятокъ свѣжихъ огурцовъ, и также изрубите ихъ помельче, прибавивъ немного укропу и зеленаго луку. Сварите въ круто 3—4 яйца, бѣлки которыхъ изрубите, а желтки сотрите съ столовой ложкой французской горчицы и тремя ложками прованскаго масла. Сварите десятка три раковъ, шейки и клешни оторвавъ очистите, а все остальное истолките (тщательно) въ желѣзной ступкѣ; разведите стаканомъ или двумя квасу и пропустите (протрите) сквозь рѣшето. Все это, сложивъ въ миску и смѣшавъ хорошенько, разведите двумя—или немного болѣе—бутылками кваса, или хорошими *кислыми щами*.

266. Окрошка изъ грибовъ.

ВЫДАТЬ:

Грибовъ сухихъ $1/2$ ф.
Квасу 2 бутылки.
Соленыхъ огурцовъ 10 шт.
Вареной рубленой свеклы $1/2$ ф.
Хрѣну тертаго; мелко изрубленнаго, зеленаго луку.

Въ бутылкѣ воды сварите $1/2$ фун. грибовъ, изрубите ихъ мелко и, положивъ обратно въ бульонъ, вынесите на погребъ. Во время обѣда, выложивъ грибы и бульонъ въ миску, прибавьте бутылки двѣ хорошаго квасу, десятокъ очищенныхъ отъ кожи и сѣмячекъ мелко изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ, $1/2$ фун. вареной рубленой свеклы; особо, для желающихъ, подайте натертый хрѣнъ и мелко изрубленный зеленый лукъ.

267. Щи изъ кислой капусты.

ВЫДАТЬ:

Свѣжей рыбы 4 ф.
Толченыхъ сухарей.
Масла 2 ложки.
Кислой капусты 2 ф.
Луку 2 шт.
Лавроваго листа.

Возьмите фунта четыре свѣжей рыбы (осетрины, севрюги или бѣлуги), сварите ее до спѣлости въ соленой водѣ, выньте изъ кастрюли, изрѣжьте ломтями, обваляйте ломти въ толченыхъ сухаряхъ и поджарьте на сковородѣ. Въ другой кастрюлѣ вы упарьте кислую капусту съ двумя луковицами и половиной лавроваго листка, не болѣе. Когда капуста готова (часа чрезъ два), налейте ее отваромъ, въ которомъ варилась рыба, и снова поставьте на плиту, часа на два. Рыбу подавайте ко щамъ на особомъ блюдѣ.

Хорошо также вмѣсто рыбы разварить осетровую голову, обобрать съ нее кости, изрубить хрящи, бульонъ процѣдить и все это вмѣстѣ влить въ упрѣлую капусту. Необходимо, чтобъ хрящи были мягки, а потому варить ихъ слѣдуетъ долѣе, нежели другія части головы. Не мѣшаетъ, конечно, и къ щамъ изъ головы подать жареную рыбу особо.

268. Уха изъ ершей и пескарей.

ВЫДАТЬ:

Ершей и пескарей 15 шт.	Перцу пять, шесть зеренъ.
Петрушки $1/2$ корня.—Луку 1 шт.	Икры паюсной $1/4$ ф.

Посоливъ воду и положивъ въ нее перецъ, петрушку и лукъ, поставить кастрюлю на огонь. Когда вода закипитъ, то, отобравъ штукъ 6—8 покрупнѣе рыбы, очистить ее, а остальную рыбу, не чистя и не потроша, опустить въ кипятокъ и разварить совершенно. Потомъ истолочь $1/4$ фун. паюсной икры и положить ее въ уху, для того, чтобъ бульонъ былъ чистъ и прозраченъ; кромѣ того икра придаетъ пріятный вкусъ бульону. Когда икра побѣлѣетъ, процѣдить уху сквозь салфетку; кастрюлю вымыть, влить въ нее процѣженный бульонъ, довесть послѣдній до самаго тихаго кипѣнія и тогда опустить въ него отобранную рыбу покрупнѣе, прокипятить минутъ пять и подавать. Можно опустить при подачѣ два, три ломтя лимона.

269. Уха изъ налимовъ.

ВЫДАТЬ:

Налимовъ 3 ф.	Перцу пять, шесть зеренъ.
Луку 1 шт.	Икры паюсной $1/4$ ф.
Петрушки $1/2$ корня.	Лимону.—Рубленаго укропу.

Выпотрошить налимовъ, разрѣзать ихъ на куски и варить въ водѣ съ солью, лукомъ и перцемъ. Если въ налимѣ есть печенка и молоки, то ихъ опустить въ уху минутъ за пять, за шесть до подачи.

Уху изъ налимовъ можно и не оттягивать икрой, но тоненькіе ломтики лимона подать на блюдцѣ отдѣльно для желающихъ слѣдуетъ. Къ налимьей ухѣ очень идетъ подаваемый отдѣльно же рубленный молодой укропъ; кто любитъ эту зелень, тотъ можетъ класть ее и въ ершовую уху.

270. Стерляжья уха.

ВЫДАТЬ:

Мелкой рыбы шт. 15.—Луку 1 шт.	Перцу пять, шесть зеренъ.
Икры паюсной $1/4$ ф.	Петрушки $1/2$ корня.

Уху изъ стерлядей варятъ двумя способами: а) изъ однихъ стерлядей; такъ приготовляютъ во всѣхъ трактирахъ на Нижегородской ярмаркѣ, и б)

на бульонѣ изъ мелкой рыбы, приготовленномъ преимущественно изъ пескарей, ершей, окуней, какъ готовятъ въ хорошихъ московскихъ трактирахъ и вообще московскіе повара. Послѣдній способъ приготовленія несравненно лучше; изъ какихъ бы отличныхъ стерлядей уха не была приготовлена, но если не на бульонѣ, то она можетъ быть до приторности жирна, но никогда не будетъ такъ вкусна. А потому мы и скажемъ здѣсь о приготовленіи лишь послѣдней.

Сваривъ бульонъ изъ мелкой рыбы, то-есть, сваривъ тоже уху и оттянувъ ее икрой, какъ было сказано выше (№ 268), кладутъ въ него куски стерляди и варятъ ее до готовности; со стерлядью же предварительно поступаютъ слѣдующимъ образомъ. Взявъ стерлядь за хвостъ, счищаютъ съ ея боковъ и брюшка трехъ-гранныя косточки и слизь; потомъ, разрѣзавъ брюхо вдоль, вынимаютъ потроха, не трогая однакожъ молокъ, вытаскиваютъ пузырь и вязигу, лежащую вдоль всей рыбы, подъ хрящемъ. Это не затруднительно: стоитъ поддѣть вязигу вилкой, захватить пальцами, — и вытащить ее свободно; не вытащивъ вязиги, особенно когда стерлядь идетъ на разваръ и подается цѣльною, рыба во время варки будетъ сжиматься, укоротится, *сядетъ*, какъ говорятъ повара; точно также сжимаются и куски рыбы, изъ которыхъ не вытащена вязига. Сдѣлавъ все это, разрѣжьте рыбу на столько кусковъ, сколько требуется по числу гостей; голова и хвостъ не идутъ въ счетъ; вырѣжьте изъ кусковъ черныя мѣста внутри, около хряща, опустите въ бульонъ и уварите до спѣлости. Если рыба довольно толста, а вамъ нужно примѣрно 6—8 кусковъ, то, отнявъ голову и хвостъ, разрѣжьте ее на 3 – 4 куска, и потомъ каждый кусокъ разбейте на двое вдоль по позвонку. Очень хорошо, если натереть куски рыбы лимономъ, разрѣзавъ его пополамъ. Сколько времени нужно варить рыбу, опредѣлить нельзя, такъ какъ это зависитъ отъ величины; но вообще стерлядь поспѣваетъ скоро, и для добрыхъ кусковъ достаточно 15—20 минутъ варки. Остается сдѣлать нѣсколько замѣчаній о подачѣ и разливки ухи: 1) какую бы то ни было уху надобно подавать прямо въ кастрюлѣ, не переливая въ суповую миску, чтобы не взмутить бульона; 2) со стерляжьей ухи прежде всего слѣдуетъ снять жиръ на особую тарелку и, разливъ его по тарелкамъ, по числу обѣдающихъ, дополнять уже бульономъ, чтобы никого не обидѣть жиромъ, этою вкуснѣйшею частью стерляжьей ухи; 3) самые куски рыбы необходимо раскладывать по тарелкамъ, когдѣ онѣ уже налиты бульономъ; въ противномъ случаѣ, наливая бульонъ и вынимая изъ кастрюли одновременно и кусокъ рыбы, легко взмутить уху; 4) изъ мороженыхъ стерлядей варить уху не слѣдуетъ. Изъ такихъ стерлядей уха самая плохая, то-есть, безвкусная и съ отвратительнымъ запахомъ какой-то ржавчины. Варите уху изъ какой вамъ угодно рыбы, хоть изъ самой дрянной, но изъ живой, и

отнюдь только не изъ мороженыхъ стерлядей. Мороженая стерлядь на нашъ вкусъ хуже всякой рыбы и ее можно ѣсть развѣ разварную подъ соусомъ пиканъ, но и то съ горемъ пополамъ. Рубленая зелень укропа и ломтики лимона для любителей подаются особо.

271. Уха на куриномъ бульонѣ.

ВЫДАТЬ:

Куръ 2 шт.
Петрушки, сельдерея, луку, по 1 шт.
Перцу зеренъ десять.—Гвоздичку 1 шт.
Яичныхъ бѣлковъ 2 шт., или паюсной икры 1/4 ф.
Мелкой рыбы 15—20 шт.

Возьмите двухъ молодыхъ куръ, вырѣжьте изъ нихъ котлеты, отымите ноги и хлупъ, то-есть, заднюю часть спины. Ноги и хлупъ могутъ пойти на пловъ или въ бульонъ хоть на слѣдующій день, котлеты подъ соусъ, а изъ спинокъ, грудныхъ костей, шеекъ и головокъ сварите тонкій, чистый бульонъ съ корнемъ петрушки, сельдерея, одной рѣпчатой луковицей и десяткомъ горошинъ перцу. Въ луковицу можете воткнуть одну гвоздичку. Этотъ бульонъ, повторяемъ, долженъ быть чистъ и прозраченъ. А потому, если онъ, послѣ процѣживанія сквозь салфетку, окажется мутенъ, совѣтуемъ его лучше оттянуть яичными бѣлками (смотри, какъ оттягиваютъ галантиръ), или еще лучше паюсной икрой. Очистивъ бульонъ и, процѣдивъ его въ чистую кастрюлю, поставьте вновь на плиту, положите въ него очищенную отъ шелухи и выпотрошенную рыбу—окуней, язиковъ, линей, сига, леща, всего лучше пескарей и ершей, словомъ, какая случится, и уварите до спѣлости. Ершей и пескарей потрошить все-таки не совѣтуемъ, достаточно очищать одну шелуху. Такая уха очень вкусна, хотя, конечно, постникамъ можетъ показаться безвкусною. Мы знавали изъ нихъ такихъ, которые утверждали вовсе не шутя, что во время постовъ потребленіе мяса имъ дѣлалось противно.

Былъ у насъ одинъ знакомый, человѣкъ во всѣхъ отношеніяхъ хорошій; имѣлъ онъ несчастіе влюбиться въ одну замужнюю барыню и вообразилъ, что по этому поводу ему надо наложить на себя постъ. Нашъ знакомецъ былъ человѣкъ богатый и гостепріимный; жилъ онъ постоянно почти въ своемъ имѣніи и держалъ отличнаго повара. Пріѣзжаетъ къ нему однажды въ деревню, по случаю освященія новаго храма, одна важная особа, тоже постившаяся, хотя и вѣсила чуть-ли не десять пудовъ. Въ деревнѣ, отдаленной отъ рѣки, трудно бываетъ достать рыбы, а необходима была уха. Достали кой-какой рыбки и поваръ-артистъ сварилъ уху на славу. Ѣстъ особа уху и не нахвалится ею. Возвратившись домой, призываетъ къ себѣ своего повара и говоритъ:—Свари ты завтра мнѣ такую же уху, какую подавали на праздникѣ у Эраста Агеевича.—Такую нельзя сварить, отвѣ-

чаетъ поваръ.—А отчего это нельзя, желалъ бы я знать?—Оттого, ваше ст—во, что она была сварена на куриномъ бульонѣ.—Стало-быть, ты скотина, замѣчаетъ особа, и замѣчаетъ совершенно основательно:—я тебѣ говорю: свари мнѣ такую же точно уху, а ты мнѣ начинаешь объяснять, изъ чего она готовится; вздумалъ обучать меня кулинарному искусству. Я и самъ мастеръ, только иныхъ дѣлъ... И получилъ поваръ *абшитъ*, то-есть, отставку, и по дѣломъ!

IV. КУШАНЬЯ ДЛЯ ЗАВТРАКА.

Завтракъ необходимъ для того, кто поздно обѣдаетъ, потому что трудно пробыть до 6—7 часовъ, не имѣвъ во рту крошки, а когда поутру заморилъ червячка, то и желудка не обременишь, и до обѣда протерпишь; обѣдать же поздно долженъ тотъ, кто имѣетъ занятія, ибо работать на сытый желудокъ тяжело. Позднiй обѣдъ хорошъ и въ томъ отношенiи, что освобождаетъ отъ ужина, который въ гигiеническомъ отношенiи нездоровъ.

Кромѣ безчисленныхъ и всѣмъ извѣстныхъ соленiй, копченiй, маринованiй, мы можемъ рекомендовать для завтрака еще слѣдующiя простыя, несложныя, питательныя и необременительныя для желудка кушанья.

272. Кашка на бульонѣ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 2 ф., или 1 небольшую курицу, или крѣпкаго бульона $^1/_8$ ф.	Смоленскихъ крупъ 1 чайную чашку.

На обыкновенномъ говяжьемъ или куриномъ бульонѣ сварите негустую, похожую на жидкую сметану, кашку изъ смоленскихъ крупъ и подайте къ ней сливочное масло. Если варите кашку на крѣпкомъ бульонѣ, то сперва распустите его въ кипяткѣ, а потомъ засыпьте крупами.

273. Кашка на пескарномъ бульонѣ.

ВЫДАТЬ:

Пескарей шт. 10.	Петрушки $^1/_2$ корня.
Луку 1 шт.	Смоленскихъ крупъ 1 чайн. чашку.

Варится, какъ № 272, но скоромный бульонъ замѣняется пескарнымъ; бульонъ изъ другой рыбы нейдетъ.

274. Кашка изъ дичи.

ВЫДАТЬ:

Говядины 2 ф., или 1 небольшую курицу, или $1/8$ ф. крѣпкаго бульона.	Порошка изъ дичи 1 чайную чашку.

Высушите, посоливъ, въ печкѣ срѣзанное кусками мясо зайца, тетерева или рябчика, натрите его на теркѣ и употребляйте его вмѣсто крупы. Сушить мясо надобно исподволь, а сохранять въ стеклянной или въ фарфоровой посудѣ и въ сухомъ мѣстѣ.

275. Яйца въ смятку.

Приготовленіе яицъ въ смятку, полагаемъ, всѣмъ извѣстно; но чтобъ они не передѣлались, совѣтуемъ, положивъ яйца въ сотейникъ или кастрюлю, обдать ихъ кипяткомъ, хоть изъ самовара, и дать постоять четверть часа. Къ яйцамъ въ смятку необходима, какъ во всѣ кушанья, выключая сладкихъ,—соль; для любителей—перецъ, а для охотниковъ—кайенъ. Многіе прибавляютъ въ горячее яйцо въ смятку сливочное масло, что очень идетъ и очень хорошо.

276. Яйца въ мѣшечекъ.

Чтобъ сварить яйца въ мѣшечекъ, яйца должны быть, разумѣется, свѣжія, но снесенныя все-таки за нѣсколько дней передъ тѣмъ, за 7 — 10 дней; во-вторыхъ, чтобъ яйца были сварены равномѣрно, надо, чтобъ они были одинаковой величины, а также опущены въ кипятокъ для варки и вынуты были бы разомъ, а не по одиночкѣ, ложкой, какъ обыкновенно поступаютъ; для этого опытные повара употребляютъ ежели и не мѣшокъ, то сѣтку въ родѣ рыбнаго сачка, которую, положивъ въ нее яйца, и опускаютъ въ сотейникъ или кастрюлю; и сѣтка эта остается въ сотейникѣ до окончанія варки, дабы посредствомъ ея же и вынуть яйца разомъ и опустить ихъ въ самую холодную воду, ибо иначе, оставленныя горячими, они *перейдутъ* и превратятся въ крутыя; въ-третьихъ, положивъ яйца въ холодную воду, перестукайте ихъ тупыми концами другъ о друга для того, чтобъ вода пробралась въ трещины между скорлупой и бѣлкомъ, что будетъ способствовать чистому отдѣленію скорлупы отъ бѣлка; въ-четвертыхъ, класть варить яйца слѣдуетъ тогда, когда вода закипѣла ключемъ, а самая варка должна продолжаться не болѣе, не менѣе четырехъ минутъ.

277. Яичница глазунья.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12—15 шт.	Масла $1/4$ ф.

Возьмите яйцо, ударьте его побоку остріемъ ножа, но осторожно, не сильно, чтобъ не разорвалась плева желтка; разломите скорлупу, и выпу-

стите яйцо на блюдечко, а съ него на сковороду, на которой уже распущено масло. Сковорода должна быть только тепла, а не раскалена. Выпускать яйца на блюдечко, а не прямо на сковороду, хорошо въ томъ отношеніи, что если попадется не совсѣмъ свѣжее яйцо, то можно его бросить; во-вторыхъ, потому, что разбивъ желтокъ, вы отложите яйцо для другаго кушанья и замѣните его новымъ, слѣдовательно, не испортите внѣшней стороны блюда. Выпустивъ такимъ образомъ всѣ яйца на сковороду, сбрызните ихъ крупной солью и поставьте въ духовой шкафъ минуть на десять.

Эту яичницу можно разнообразить, приготовляя ее съ ветчиной, сосисками, оставшейся жареною говядиной, телятиной, бараниной. Изрѣзавъ мясо тоненькими ломтиками, поджарить его немного, а потомъ выпускать на него, какъ свыше показано, яйца. Сосиски слѣдуетъ сперва изжарить, оставя ихъ цѣликомъ или разрѣзавъ на нѣсколько кусковъ.

278. Яичница съ молокомъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 8 - 10 шт.—Мол. 8—10 стол. лож. | Масла сливочнаго $^1/_4$ ф.

Сколько яицъ, столько возьмите столовыхъ ложекъ молока, сбейте, посолите, вылейте на глубокую сковороду съ распущеннымъ масломъ и поставьте въ печь на нѣсколько минутъ.

279. Яичница съ почкой.

ВЫДАТЬ:

Телячью почку 1 шт.
Сливочнаго масла 1 ложку.
Яицъ 8—10 шт.
Сливокъ 8—10 ложекъ.

Отнимите отъ жареной телятины почку вмѣстѣ съ жиромъ, изрубите ее довольно мелко, но ни какъ фаршъ, подогрѣйте въ кастрюлѣ съ масломъ, выпустите яйца, положите сливки, посолите по вкусу и поставьте на плиту, на жаркое мѣсто, мѣшая безпрестанно деревянной веселкой. Какъ скоро яичница загустѣетъ, то немедля подавайте ее. На охотниковъ такая яичница требуетъ перцу, а подчасъ и кайену.

280. Яичница съ шпинатомъ.

ВЫДАТЬ:

Для яичницы № 277.—Шпинату, протертаго сквозь сито, три, четыре ложки.

Въ яичницу съ молокомъ подложите три—четыре ложки протертаго сквозь сито шпинату, перемѣшайте хорошенько и поставьте, какъ сказано, въ шкафъ или печь.

281. Слоновье яйцо.

Возьмите два пузыря—одинъ большой, другой поменьше, одинъ хоть коровій, другой телячій. Вымойте пузыри въ нѣсколькихъ водахъ, потомъ просушите, опять вымойте и опять просушите. Такую операцію повторите нѣсколько разъ, дабы пузыри не имѣли непріятнаго запаха. Въ меньшій пузырь налейте яичныхъ желтковъ. Сколько пойдетъ яицъ на подобное яйцо, опредѣлить заранѣе трудно, потому что это зависитъ отъ величины пузырей. Когда пузырь наполните желтками, то завяжите его и положите въ кастрюлю, въ кипятокъ, варить. Когда желтки будутъ готовы, что не трудно узнать по ихъ твердости, снимите съ нихъ пузырь, осторожно разрѣзавъ его, и получите желтокъ слоновьяго яйца. Между тѣмъ другой—большій—пузырь вы наполните яичными бѣлками, положите въ нихъ сваренный желтокъ, перевяжите шнуркомъ пузырь съ двухъ концовъ—съ отверстія, въ которое вливали бѣлки и съ противоположнаго конца. Это для того собственно, чтобъ во время варки удобнѣе было переворачивать пузырь съ низу на верхъ, и обратно, дабы желтокъ пришелся по срединѣ; иначе онъ упадетъ къ низу, упадетъ къ одному концу яйца, что не такъ красиво, хотя случается бываетъ и въ натуральныхъ яйцахъ. Въ этомъ переворачиваніи и заключается, главное, вся премудрость приготовленія чудовищнаго яйца; все же остальное, какъ видите, очень просто. Когда бѣлки совершенно окрѣпнутъ, снимите и съ нихъ пузырь, разрѣжьте яйцо острымъ ножомъ, вдоль, на двѣ равныя половины, положите на блюдо и уберите кругомъ зеленью—крессъ-салатомъ, кочаннымъ салатомъ, цикоріемъ и зеленью петрушки, изрубивъ ее и посыпавъ ею яйцо.

282. Масло изъ дичи или ветчины.

Натрите на теркѣ вареной, но не копченой ветчины, истолките протертую ветчину въ ступкѣ до мягкости, прибавьте къ ней столько же (по вѣсу) сливочнаго масла, перемѣшайте хорошенько, протрите всю массу сквозь рѣшето и вынесите на погребъ, чтобъ хорошенько застыла. Можете массу умять въ форму, въ чашку, или оставить червячками. Послѣдняя подача, на нашъ взглядъ, красивѣе.

Можете ветчину замѣнить протертымъ же рябчикомъ, тетеревомъ или, наконецъ, зайцемъ. Къ дичи очень хорошо прибавить четвертую часть (тоже по вѣсу) тертаго пармезана или, за неимѣніемъ его, зеленаго, швейцарскаго, голландскаго сыра; если же не случится ни того, ни другаго, то необходимо протертую дичь и масло посолить.

283. Фаршъ изъ рябчиковъ съ трюфелями.

Ежели вы возьмете филеи отъ двухъ жареныхъ рябчиковъ, конечно, безъ кожи, изотрите ихъ на теркѣ, истолките въ ступкѣ, протрите сквозь частое рѣшето, прибавивъ четвертую часть (по вѣсу) сливочнаго масла, восьмую часть истолченаго же вмѣстѣ съ рябчиками шпигу, и пять, шесть, припущенныхъ въ сливочномъ маслѣ и изрѣзанныхъ на тоненькіе ломтики, французскихъ трюфелинъ, не иначе какъ французскихъ, и, размѣшавъ хорошенько всю эту массу, набьете ею воловью или свиную кишку, разумѣется, чисто вымытую, то получите великолѣпную закуску. Все это, само собою разумѣется, надо посолить. Набитую такимъ фаршемъ кишку слѣдуетъ вынести на погребъ, на ледъ; а когда она потребуется къ дѣлу, тогда разрѣжьте острымъ ножемъ кожицу, снимите ее, а самый фаршъ нарѣжьте ломтями, наискось, чтобъ ломти были больше; обложите ихъ ланшпигомъ (см. галантиръ), тоненькими ломтиками свѣжаго огурца, салатомъ и облейте салатнымъ соусомъ. Все это слѣдуетъ сдѣлать на холоду. Лѣтомъ на погребу, чтобъ фаршъ не былъ мягокъ.

284. Форшмакъ.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт., или равный по вѣсу кусокъ жареной телятины, или 2 рябч.	Сметаны густой 1 стаканъ.
Селедокъ 2 шт.	Перцу 1 щепоть.
Хлѣба $1/2$ шт.	Яицъ 2 шт.
Молока 1 стаканъ.	Луку 1 шт.
	Масла 2 лож.—Сухарей толчен. 1 лож.

Возьмите филей, то-есть, грудь безъ кожи и костей отъ вареной курицы, или равный по вѣсу кусокъ жареной телятины безъ жилъ, еще лучше—филеи отъ двухъ рябчиковъ, двухъ снятыхъ съ костей безъ кожи селедокъ и половину мякиша французскаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго. Все это изрубите мелко-на-мелко сѣчкой,—изрубите такъ, чтобъ все это какъ бы протерто было сквозь рѣшето; прибавьте къ этой массѣ стаканъ хорошей густой смѣтаны, щепоть перцу, два сырыя яйца и луковицу, тоже мелко-на-мелко изрубленную и поджаренную, но не до-красна, въ полной ложкѣ сливочнаго масла. Все это, хорошенько вымѣшавъ веселкой, влейте въ сотейникъ, вымазанный внутри масломъ и обсыпанный толчеными сухарями, поставьте въ шкафъ или печь на три четверти часа, а потомъ кушайте.

Для разнообразія, мякишъ бѣлаго хлѣба можно замѣнить вареным картофелемъ, протертымъ сквозь рѣшето (стакана достаточно), а смѣтану—хорошими сливками.

Для форшмака хорошо имѣть серебряную или мельхіоровую кастрюлечку и подавать его прямо въ ней, не выкладывая на тарелку.

285. Рикото.

ВЫДАТЬ:

Густыхъ сливокъ 1 штофъ.
Лимоннаго соку или уксусу 1 лож.
Ванили, или лимонной цедры, или померанцевой воды, по вкусу.

Вскипятите штофъ густыхъ сливокъ, вылейте въ нихъ ложку лимоннаго соку, а за неимѣніемъ его—уксусу, что будетъ, однако, много хуже; прибавьте тертой ванили, или лимонной цедры, или померанцевой воды. Когда сливки свернутся, вылейте ихъ въ чистую и частую салфетку, завяжите бичевкой и повѣсьте въ холодномъ мѣстѣ, дабы стекла сыворотка. На другой день выложите рикото на тарелку и подавайте съ сахаромъ.

286. Варенецъ.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ 1 штофъ.
Сметаны 1 стаканъ.

Вылейте штофъ сливокъ въ широкую глиняную посуду и поставьте ее въ печь передъ угольями (подъ конецъ затопа), чтобы сливки кипѣли потихоньку, исподволь; когда образуется на нихъ пѣнка, опустите ее ложкой или вилкой на дно посудины, и поступайте такъ далѣе, пока не накопится много пѣнокъ; тогда отставьте сливки отъ огня, остудите ихъ и, прибавивъ стаканъ смѣтаны, поставьте на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто, на шестокъ напримѣръ, дабы закисли. Послѣ того посудину вынесите на ледъ, чтобъ варенецъ хорошенько остылъ.

Къ варенцу идутъ сахаръ, толченая корица и толченые же ржаные сухари.

287. Телячья печенка.

ВЫДАТЬ:

Телячью печенку 1 шт.
Муки 2 ложки.
Масла 2 или 3 ложки.
Сметаны полстак., или для луков. соуса.

Сдерите съ сырой печенки верхнюю плену, нарѣжьте печенку на ломти, посолите ихъ, обваляйте въ мукѣ и поджарьте, но не пережаривайте, въ маслѣ, прибавивъ подъ конецъ жаренья сметаны. Печенка поспѣваетъ очень скоро, минутъ въ десять—пятнадцать. Хорошо также, поджаривъ печенку и не прибавляя сметаны, подать подъ луковымъ соусомъ.

288. Щучья икра.

Когда случится вамъ готовить къ обѣду въ весеннее время щуку, то выньте изъ нея сырую еще икру и опустите въ *тузлукъ*, то-есть, въ круто посоленную холодную воду, на нѣсколько часовъ. Опуская икру въ *тузлукъ*, должно снять съ нее перепонку. Когда икра достаточно просолится, откиньте ее на рѣшето и дайте разсолу хорошенько стечь. Къ щучьей икрѣ, какъ и

вообще къ икрѣ зернистой, очень идетъ мелко изрубленный зеленый лукъ, конечно, кто до него охотникъ. Рекомендуемъ это кушанье, какъ отличную закуску послѣ рюмки водки. Щучья икра на нашъ вкусъ нисколько не уступаетъ извѣстной сиговой.

289. Маринованные пескари и корюшка.

ВЫДАТЬ:

Пескарей или корюшки 20 шт.	Уксусу 1 бут.
Яицъ 2 шт.	Корицы, гвоздики, перцу, лавроваго листу.
Толченыхъ сухарей 3 ложки.	Лимонъ 1 шт.
Масла 3—4 ложки.	

Снимите съ корюшки или пескарей кожицу, обмакните въ сбитое съ водой и солью яйцо, обваляйте въ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и зажарьте въ топленомъ коровьемъ маслѣ, еще лучше въ прованскомъ. Когда рыба остынетъ (масло съ нея слейте и переложите ее на чистое блюдо со сковороды), уложите ее въ каменную чашку и залейте, вскипяченнымъ съ небольшимъ количествомъ сахару, духами (корица, гвоздика, лавровый листъ, перецъ) и остуженнымъ уксусомъ. Не мѣшаетъ прибавить тонко нарѣзаннаго ломтиками лимона. Такъ приготовленные пескари и корюшка могутъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, не портясь, недѣли двѣ и болѣе. Точно также можно приготовлять и судака, снявъ его съ костей и нарѣзавъ кусочками.

290. Сельди.

ВЫДАТЬ:

Сельдей 3 шт.	Луку и яблокъ, по 1 шт.
Масла прованскаго 3 ложки.	Для салатнаго соуса.

Ежели селедка хорошая, королевская, то ее отнюдь не слѣдуетъ вымачивать, а надо, снявъ ее съ костей и содравъ кожицу, разрѣзать на куски и полить хорошимъ прованскимъ масломъ. Большинство подливаетъ къ селедкѣ уксусъ, но это плохая манера, ибо отъ уксуса окрѣпаетъ всякое мясо, а тѣмъ болѣе мясо рыбы. Поэтому не должно лить уксусу ни на семгу, ни на бѣлую рыбицу; лучше для любителей поставить его отдѣльно.

Для разнообразія селедку можно приготовить и такъ: снимите ее съ костей, изрубите, истолките въ ступѣ, прибавивъ къ ней изрубленную луковицу и протертое сырое яблоко, выложите массу на тарелку, дайте ей форму селедки, приставивъ голову, и облейте салатнымъ соусомъ.

291. Картофель съ кильками.

ВЫДАТЬ:

Масла прованскаго 4 ложки.	Яблокъ 5 шт.
Луку 10 шт.	Килекъ 20 шт.
Картофелю 4 шт. средней величины.	Сухарей толченыхъ 1 лож.

Положите въ кастрюлю 3 ложки прованскаго масла и мелко изрубленный лукъ, держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока не пожелтѣетъ лукъ, тогда

положите картофель, изрубивши его мелко, и снова припускайте; затѣмъ прибавьте пять очищенныхъ и изрубленныхъ (безъ сердцевины) сырыхъ, кисловатыхъ яблокъ. Наконецъ, прибавьте двадцать изрубленныхъ килекъ и снова припустите. Не забудьте каждый разъ хорошенько перемѣшивать матеріалы, входящіе въ составъ этого блюда, и не думайте, что будетъ тоже, если вы положите прежде яблокъ, а послѣ картофелю, или прежде картофелю, а потомъ луку—выйдетъ не то.

Въ заключеніе выложите всю смѣсь изъ кастрюли на металлическое или фарфоровое блюдо, полейте сверху ложкой прованскаго масла, посыпьте мелко истолченными, бѣлыми сдобными сухарями и суньте въ шкафъ на полчаса.

V. ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

292. Галантиръ скоромный.

ВЫДАТЬ:

Телячью голову, или 4 ножки.	Лавров. листа 2—3.
Рябчикъ, или кусокъ тетерева, или зайца.	Гвоздики 2 или 3.
Уксусу 1 стаканъ.	Перцу 10—15 зеренъ.
	Яичныхъ бѣлковъ 4—5 шт.

Скоромный галантиръ обыкновенно варится изъ телячьей головки или ножекъ, къ которымъ прибавленъ тетеревъ, рябчикъ, заяцъ. Послѣдній придаетъ галантиру пріятный цвѣтъ. Изъ головки слѣдуетъ вынуть мозгъ, а также отнять языкъ. На 2 ф. мяса достаточно влить по 1 бутылкѣ воды. Когда головка и остальное мясо хорошо разварится, то-есть, когда кости будутъ свободно отдѣляться, процѣдите бульонъ, прибавьте хорошаго уксусу, лавровый листъ, гвоздичку, перецъ, и, проваривши бульонъ, составьте съ огня. Взбейте въ пѣну бѣлки, опустите ихъ въ кастрюлю съ бульономъ, снова поставьте ее на огонь, доведите до тихаго кипѣнія, постоянно размѣшивая веселкой, и, прокипятивъ 5—6 минутъ, снимите съ огня, дайте остынуть, но не застыть, и процѣдите сквозь чистую салфетку. Холоднымъ, но еще не застывшимъ галантиромъ можете заливать всякаго рода мясо и приготовлять различные заливные и майонезы.

293. Галантиръ рыбный.

ВЫДАТЬ:

Свѣжей рыбы 4 ф.	Лавров. листу 2 или 3.
Вина сотерна 1 ст.	Гвоздички 1 или 2.
Уксусу полстакана.	Осетроваго клею $1/8$ ф.—Бѣлковъ 4 шт., или паюсной икры $1/4$ ф.
Перцу 10—20 зеренъ.	

Сварите хорошій крѣпкій бульонъ изъ свѣжей рыбы, преимущественно изъ ершей, судака и окуней. Влейте по бутылкѣ воды на каждые 2 фун.

рыбы. Когда рыба совершенно разварится, процѣдите бульонъ въ другую, чистую кастрюлю, прибавьте бѣлаго вина, уксусу, перцу, лавроваго листа, гвоздички; дайте всему этому вскипѣть раза два, снимая пѣну. Между тѣмъ распустите въ особой кастрюлкѣ $^1/_8$ фун. осетроваго клею, кипятя по тихоньку. Соедините клей съ бульономъ и продолжайте варить, помѣшивая, до тѣхъ поръ, пока галантиръ не сдѣлается прозрачнымъ; тогда процѣдите его сквозь салфетку и, остудивъ, заливайте рыбу, или вынесете въ холодное мѣсто, гдѣ онъ можетъ сохраниться недѣлю и болѣе. Если галантиръ мутенъ и не совсѣмъ прозраченъ, то его слѣдуетъ оттянуть яичными бѣлками или паюсной икрой. Взбивъ бѣлки въ пѣну, выложить ихъ въ галантиръ и кипятить потихоньку, помѣшивая веселкой. Давши вскипѣть три, четыре раза, снимите кастрюлю съ огня, и, когда галантиръ остынетъ до степени парнаго молока, процѣдите сквозь салфетку. Оттягивая паюсной икрой, поступаютъ такъ: истолокши икру, опустить ее въ кастрюлю съ галантиромъ и кипятить его потихоньку; далѣе поступать, какъ при оттяжкѣ бѣлками.

294. Майонезъ.

ВЫДАТЬ:

Галантиру № 292 2 стакана.
Масла прованскаго $^1/_2$ стакана.
Уксусу $^1/_4$ стакана. — Варенаго и протертаго сквозь частое сито шпината $^1/_4$ ст.

Остывшій, но не застывшій, или застывшій, но потомъ распущенный до жидкаго состоянія галантиръ вливаютъ въ высокую кастрюлечку, ставятъ ее на снѣгъ, подливаютъ прованскаго масла, уксусу и сбиваютъ деревянной веселкой до бѣлаго цвѣта и густоты хорошей сметаны. Ежели галантиръ былъ не солонъ, то, по вкусу, можете подбавить соли; точно также, по вкусу, прибавляютъ и уксусъ. Вообще пропорцію можно опредѣлить такъ: на два стакана галантира—$^1/_2$ стакана масла и $^1/_4$ стакана уксуса.

Ежели въ сбиваемый галантиръ прибавите $^1/_4$ стакана варенаго и протертаго сквозь частое сито шпината, то получите майонезъ зеленаго цвѣта, что очень красиво. Ежели прибавите самую небольшую частицу распущенной въ кипяткѣ кошенили, то получите майонезъ розоваго цвѣта.

Приготовивъ, то-есть, сбивъ майонезъ (на что потребуется около 20—30 минутъ времени); обмакиваютъ въ него, взявъ на вилку или спицу, филеи, рябчиковъ, цыплятъ, куръ (безъ кожи), куски телятины, судака, лососины... Кускамъ телятины, судака, лососины и т. д. придаютъ форму (обрѣзывая ножомъ) рябчиковыхъ или цыплячьихъ филейчиковъ, то-есть, форму продолговатыхъ сердечекъ. Куриные или тѣмъ болѣе индѣчьи филеи, какъ довольно большіе, должно разрѣзывать на двѣ и болѣе частей. Обмакнувъ кусочекъ мяса или рыбы въ майонезъ, кладутъ его на холодное блюдо,

дабы онъ хорошенько застылъ. Этими, облитыми майонезомъ, филейчиками гарнируютъ заливныя: выложивъ на середину круглаго блюда заливное, обкладываютъ его кругомъ помянутыми филейчиками наискось такъ, чтобъ острый конецъ одного филейчика захватывалъ немного конецъ другаго.

Само собою разумѣется, что ежели желаете имѣть заливное постное, то и галантиръ для него, а равно и для майонеза надо употребить постный; для скоромнаго же скоромный.

295. Скоромное заливное.

ВЫДАТЬ:

Для галантира № 292.	Яблоковъ 1 или 2.
Мяса или рыбы 2 ф.	Картофелю 2 или 3.
Оливокъ штукъ 10.	Свеклы $1/2$ шт.
Яицъ 2 шт.	Для салатнаго соуса.
Брюссельской капусты 3—4 кочешка.	

Берутъ желѣзную или мѣдную форму, конечно, хорошо луженую; лучше такъ называемую *рантовую*, то-есть, такую, которая въ серединѣ имѣетъ сквозное отверстіе. На дно формы кладутъ въ имѣющіяся углубленія (особыя мѣстечки, въ видѣ круглыхъ ямочекъ) оливки и заливаютъ небольшимъ количествомъ распущеннаго галантира такъ, чтобъ оливки были имъ покрыты. Становятъ форму на снѣгъ и даютъ застыть. Послѣ этого можно положить рядъ раковыхъ шеекъ, залить ихъ тоже небольшимъ количествомъ галантира и опять застудить. Потомъ кладутся небольшіе куски рыбы или телятины, рябчика, курицы, тетерева (смотря по тому, постное или скоромное желаютъ имѣть заливное), заливаютъ опять галантиръ и опять застуживаютъ. Такимъ образомъ продолжаютъ наполнять форму до верху и выносятъ въ холодное мѣсто до употребленія. Варьировать заливное можете какъ угодно, то-есть, одинъ рядъ можете уложить дичью, другой—телятиной, третій—цыпленкомъ; если заливное постное, то одинъ рядъ судака, другой—лососины, третій—бѣлуги, осетрины и т. д. Можете также класть четвертушки крутыхъ яицъ, кочешки брюссельской капусты.

Чтобъ вынуть заливное, надо опустить форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду, вынувъ, отереть ее досуха тряпкой, накрыть блюдомъ и опрокинуть—заливное выйдетъ изъ формы легко и будетъ имѣть красивую форму, особенно когда будетъ гарнировано разноцвѣтными филейчиками.

Когда форма рантовая, то хорошо, по вынутіи уже заливнаго изъ формы, положить въ него слѣдующій, такъ сказать, *ералашъ*. Очистите одно—два яблока (смотря по величинѣ формы), двѣ—три вареныхъ картофелины, половину или цѣлую свеклу, тоже вареную; изрубите все это, выложите въ середину заливнаго, облейте салатнымъ соусомъ, а сверху заложите однимъ майонезомъ, который останется.

Понятно, что мясо и рыба какъ для заливнаго, такъ и для майонеза, должны быть вареныя или жареныя (рябчики, индѣйки, тетерева—жареные, но безъ кожи; рыба лучше—вареная).

296. Заливное изъ каплуна.

ВЫДАТЬ:

Каплуна 1 шт.—Шпику 1/2 ф.	Яицъ 2—3 шт.—Перцу, соли.
Вина 1 стаканъ.	Фисташекъ 10 — 15 зеренъ, или трюфелей 1—2 шт.
Телятины, телячьей печенки и мякиша бѣлаго хлѣба по 1 ф.	Для галантира № 292.

Выпотрошивъ каплуна, обрѣзавъ ему ноги и голову, сдѣлайте острымъ ножемъ вдоль спины птицы разрѣзъ отъ шеи до гузки; потомъ подрѣзывайте съ обѣихъ сторонъ кожу съ мясомъ, то есть, отдѣлите ихъ отъ костей; когда выберете всѣ кости (могутъ идти въ супъ), то кладите внутрь каплуна фаршъ, зашейте разрѣзъ, обмотайте бичевкой и кладите въ кастрюлю, дно которой устелите ломтями шпика; подливъ въ кастрюлю стаканъ вина и покрывъ крышкой, ставьте на плиту часа на три. Когда каплунъ готовъ, выньте его изъ кастрюли, дайте стечь салу и вынесите въ холодное мѣсто. Нитки, которыми была зашита спина, разумѣется, надо выдернуть, а равно снять и бичевку.

Разрѣзавъ каплуна на двѣ части, вдоль, а потомъ каждую половинку на куски и уложивъ ихъ въ порядкѣ на глубокое блюдо или въ другую какую-либо посуду, залейте приготовленнымъ желе и вынесите на погребъ, чтобъ застыло.

Фаршъ приготовляется изъ телятины, телячьей печенки и мякиша бѣлаго хлѣба (по равной части) съ прибавкою (для связи) яицъ, перцу и соли. Многіе кладутъ въ фаршъ очищенныя фисташки, но всего превосходнѣе трюфель.

Точно также приготовляютъ тетеревей, рябчиковъ, куропатокъ, цыплятъ, индѣекъ, утокъ и поросятъ.

297. Заливная рыба.

ВЫДАТЬ:

Рыбы свѣжей 1 ф.	Раковыхъ шеекъ 8—10.
Оливокъ 8—10 шт.	Для галантира № 293.
Каперсовъ 1 ложку.—Лимонъ 1/2 шт.	

Сварить рыбу, напр., осетрину, разрѣзать на ломти, уложить на глубокое блюдо и залить галантиромъ. Не дурно положить на дно блюда оливки, каперсы, ломти лимона и раковыя шейки. Если заливное дѣлается въ формѣ, то рѣжьте рыбу кусками и поступайте, какъ сказано въ № 295.

298. Майонезъ изъ морскаго рака.

ВЫДАТЬ:

Гомара 1 шт.—Уксусу 1 стак.	Рыбнаго галантиру № 293.
Прованск. масла $1/2$ стакана.	Раков. шеекъ 6—10 шт.

Очистить у свареннаго гомара шейку и клешни, изрѣзать кусками, положить въ каменную посуду, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ и, нагрѣвши, поставить въ холодное мѣсто. Приготовить рыбный галантиръ № 293, влить немного въ форму и застудить; потомъ уложить ломтики гомара, снова залить галантиромъ и поставить въ холодное мѣсто. Потомъ сбить майонеза; положить въ него обрѣзки и мелкія части отъ гомара прибавить раковыхъ шеекъ, размѣшать и наполнить форму, а когда застынетъ, выложить на блюдо.

299. Майонезъ изъ линей.

ВЫДАТЬ:

Линей 2 шт.—Муки 1 лож.	Уксусу или лимоннаго сока по вкусу.
Очистковъ шампиньоновъ; кореньевъ по $1/2$ шт.	Прованскаго масла 2 ложки.
	Для холоднаго соуса.

Снять съ очищенныхъ линей филеи, подрѣзать верхнюю кожу, и обжарить, накрывши бумагой, а потомъ поставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ. Изъ костей и обрѣзковъ сварить бульонъ, изъ котораго сдѣлать бѣлый соусъ; послѣдній надобно прокипятить съ очистками шампиньоновъ, уварить до густоты, процѣдить сквозь салфетку, прибавить по вкусу уксуса или сока изъ лимона, прованскаго масла и взбить на льду лопаткою до бѣла. За 10 минутъ до отпуска, обмакивать филеи по одной штукѣ въ соусъ, укладывать на блюдо, обложить кругомъ салатомъ, средину наполнить холоднымъ соусомъ.

300. Майонезъ изъ цыплятъ.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 2 шт.—Брезу 2 стак.	Для галантира № 292.
Уксусу 1 стак.	Гренокъ.
Масла прованскаго 1 стак.	Салата.

Сварить на брезѣ цыплятъ, и поставить въ холодное мѣсто. Когда остынутъ, очистить, разрѣзать пополамъ, сложить въ чашку и, заливъ уксусомъ и прованскимъ масломъ, вторично поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска выложить на салфетку, осушить, обмакнуть въ майонезъ, сложить на приготовленное блюдо, обложить кругомъ гренками, а въ средину положить салатъ.

301. Цыплячьи филеи въ майонезѣ.

ВЫДАТЬ:

Цыплячьихъ филеевъ 8 шт.	Масла прованск. 1 стак.
Масла сливочн. 2 ложки.	Галантиру № 292.
Уксусу 1 стак.	Масла и хлѣба для гренокъ.

Изжарить на легкомъ огнѣ куриные филеи, накрывши ихъ бумагою. Когда будутъ готовы, слить масло, а филеи остудить, обровнять, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ и поставить на ледъ на полчаса; потомъ осушить на салфеткѣ. Между тѣмъ приготовить майонезъ, сбить на льду до гладкости, и, когда будетъ готово, обмакивать въ него по одному филею и укладывать на приготовленное блюдо; обложить гренками, а средину наполнить салатомъ для холоднаго; сверху филеи могутъ убираться ланспикомъ, который выпускается изъ конверта.

302. Куриные филеи въ майонезѣ, по французски.

ВЫДАТЬ:

Куриныхъ филеевъ 4 шт.	Оливокъ 6—10 шт.
Для галантира № 292.	Каперсовъ 1 ложку.
Масла сливочн. 2 ложки.	Яицъ 2 шт.

Приготовить и обмакнуть филеи въ майонезъ. Между тѣмъ заправить въ ледъ форму съ рантами, влить въ нее немного галантира, дать ему застынуть, уложить низъ формы оливками, каперсами, крутыми яйцами, залить снова галантиромъ, потомъ осторожно уложить приготовленные филеи, наполнить до краевъ полузастывшимъ галантиромъ и застудить. За 15 минутъ до отпуска, обмакнуть форму въ теплую воду, покрыть крышкою, опрокинуть на рукахъ, встряхнуть и, когда холодное отстанетъ отъ формы, сдвинуть его съ крышки на приготовленное блюдо, снять осторожно форму, и убрать кругомъ гренками, а средину наполнить салатомъ.

303. Майонезъ изъ осетрины.

ВЫДАТЬ:

Осетрины 2 ф.	Галантиру № 293.
Брезу или маринату 2 стак.	Масла и хлѣба для гренокъ.
Уксусу 1 ст.	Свѣжихъ огурцовъ 3 шт., или латуку
Прованск. масла 1 стак.	½ ф.

Сварить осетрину въ брезѣ или маринатѣ, изрѣзать ломтями, обровнять, сложить въ каменную чашку, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ, и оставить такъ на 3 часа. Между тѣмъ, приготовить майонезъ, въ который обмакивать ломти осетрины, осушивши ихъ сперва на салфеткѣ. Когда всѣ ломти будутъ готовы, поставить на ледъ, чтобы майонезъ застылъ, потомъ укладывать ломти на блюдо такъ, чтобы средина осталась пустою; обложить

кругомъ гренками, а средину наполнить салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ или зеленымъ латукомъ.

304. Ветчина на холодное.

ВЫДАТЬ:

Окорокъ 1.	Галантиру № 292.

Сварить, остудить и очистить окорокъ, снять верхнюю кожу, срѣзать верхній жиръ, такъ чтобы окорокъ имѣлъ правильную овальную форму, обрѣзать ровно мягкія части на ножкѣ, отдѣлить лишнюю часть косточки. Налить на блюдо немного галантира и застудить; приготовить мелко рубленный галантиръ. Срѣзать верхнюю половину окорока и, нарѣзавъ изъ нее ломтики, положить каждый на свое мѣсто, такъ чтобы окорокъ не потерялъ формы. Тогда сложить на приготовленное съ галантиромъ блюдо, и обложить кругомъ рубленнымъ галантиромъ. Убрать сверху рубленнымъ и рѣзаннымъ ланспикомъ и надѣть на косточку кокарду изъ бумаги.

305. Холодная телятина, по-шведски.

ВЫДАТЬ:

Телячьяго сѣкса 3 ф.	Раковаго масла 2 ложки.
Краснаго соуса 2 ложки.	Анчоусовъ или килекъ.
Пюре изъ помъ д'амуровъ 2 ложки.	Луку-шарлоту 2 шт.
Галантиру № 292.	

Изжарить телячій сѣкъ, и поставить въ холодное мѣсто; въ сокъ, въ которомъ жарилась телятина, прибавить 2 ложки краснаго соуса, 2 ложки пюре изъ томатовъ, уварить до совершенной густоты, процѣдить сквозь частое сито, и, мѣшая въ холодномъ мѣстѣ, прибавлять столько галантиру по столовой ложкѣ, чтобы соусъ могъ застыть; этотъ соусъ слить въ круглую небольшую форму и поставить на ледъ. Изрѣзать кусками телятину, смазать каждый кусокъ раковымъ масломъ, положить сверхъ масла филеи изъ анчоусовъ или килекъ, и посыпать рубленымъ зеленымъ шарлотомъ; когда всѣ будутъ готовы, выложить соусъ изъ формы на средину блюда, обложить кругомъ филеями изъ телятины и убрать галантиромъ и салатомъ.

306. Холодная телятина а ля-метръ д'отель.

ВЫДАТЬ:

Жареной телятины 2 ф.	Сока изъ шампиньоновъ 2 лож.
Уксусу и масла прованскаго по 1 стак.	Галантира № 292.
Огурчиковъ, грибовъ, вообще соленья 2—3 ложки.	Масла и хлѣба для гренокъ.
Бѣлаго соуса 2 стак.	Салату $1/4$ ф.

Нарѣзать изъ жареной телятины ломтиковъ, посолить, и, заливъ уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить въ холодное мѣсто. Обрѣзки изрѣ-

зать мелко, положить въ кастрюлю, прибавить столько же нарѣзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ, грибовъ и вообще соленья, влить на сотейникъ бѣлаго соуса, немного сока изъ шампиньоновъ и, уваривъ до совершенной густоты, снять съ огня; обмакивать въ этотъ соусъ ломтики телятины, убрать сверху вышесказанною смѣсью соленій и застудить на льду. Когда будутъ готовы, обмакнуть каждый ломтикъ въ полузастывшій галантиръ, сложить на приготовленное блюдо и обложить гренками, а средину наполнить салатомъ.

307. Лососина на холодное.

ВЫДАТЬ:

Лососины 2 ф.	Галантиру № 292.
Уксусу и прованскаго масла, по 1 стакану.	Соусу равигота зеленаго.
	Салата $1/4$ ф.

Свареную лососину вынести на ледъ; когда остынетъ, снять съ нея кожу, и залить уксусомъ и прованскимъ масломъ. Приготовить зеленый соусъ равиготъ или майонезъ. Когда рыба промаринуется, тогда положить ее на блюдо, залить соусомъ, обложить кругомъ салатомъ, а голову и хвостъ убрать рубленымъ галантиромъ.

308. Студень.

ВЫДАТЬ:

Студень, т-е., ноги и губу.	Петрушки 1 кор.
Луку 2 шт.	Хрѣну.

Приготовленный студень (ноги и губу) положить въ горшокъ, влить воды, прибавить соли, луку (можно положить петрушки) и, накрывъ крышкою, поставить въ горячую печку на 4 часа. Когда ноги упрѣютъ до совершенной мягкости, процѣдить бульонъ, а ноги нарѣзать кусками, сложить въ форму, залить процѣженнымъ бульономъ и застудить. За 10 минутъ до отпуска выложить на блюдо, а хрѣнъ подать особо въ соусникѣ.

309. Винегретъ изъ осетрины.

ВЫДАТЬ:

Осетрины 1 ф.—Уксусу 1 стак.	Огурчиковъ 7—8 шт.
Прованск. масла $1/2$ стак.	Раковыхъ шеекъ 15—20 шт.
Каперсовъ 1 ложку	Груздей и рыжиковъ.
Оливокъ 10—15 шт.	Спаржи, бобовъ.
Масла и хлѣба для гренокъ.	Галантиру 1 чумичку.—Салата $1/4$ ф.

Изрѣзать свареную осетрину кусками, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ и поставить на ледъ. Приготовить каперсы, оливки безъ костей, огурчики, раковыя шейки, грузди и рыжики, зеленую спаржу и бобы. Когда все будетъ готово, влить къ осетринѣ чумичку галантира, а когда начнетъ

немного застывать, положить рубленый салатъ, прибавить, по вкусу, уксуса и прованскаго масла, и вымѣшать осторожно ложкою, когда совершенно застынетъ, выложить на средину блюда, и обложить гренками въ перемежку съ зеленымъ салатомъ; неровныя мѣста закладываются раковыми шейками или другимъ гарниромъ и осыпаются мелко рубленымъ галантиромъ.

VI. СОУСЫ.

Теорія соусовъ.

Соусъ собственно не кушанье, которое можно было бы подать отдѣльно; соусъ не болѣе какъ приправа къ мясу, рыбѣ, зелени; хотя обыкновенно и говорятъ; на соусъ цыплята, котлеты, осетрину, шпинатъ и т. д. Приготовленіе соусовъ въ поваренномъ искусствѣ составляетъ дѣло первостепенной важности, потому что хорошо приготовленный соусъ исправляетъ и посредственную провизію, придаетъ ей болѣе пріятный вкусъ; между тѣмъ какъ иногда и отличная провизія теряетъ много во вкусѣ, если подана безъ соуса или, что ужъ во сто кратъ хуже, съ плохимъ соусомъ. Все дѣло относительно соусовъ заключается въ томъ, что не каждую вещь можно подать, какъ говорятъ, au naturel, т. е., въ собственномъ видѣ, безъ приправъ, въ своемъ лишь соку, съ прибавкою, конечно, поваренной соли, безъ которой пища для европейца немыслима. Ростбифъ, бифстексъ, котлеты, всѣ такъ называемыя жаркія, нѣкоторыя породы рыбъ, — стерлядь, осетрина, бѣлуга, севрюга, — нѣкоторые сорта зелени въ натуральномъ видѣ превосходны; хотя и стерлядь — эта царь-рыба по своему, — вкусу, — требуетъ, ежели не соуса, то все-таки приправы: лимона, сливочнаго масла, пескарнаго бульона, разсолу; бѣлуга же, осетрина, судакъ — хрѣна. Но попробуйте подать au naturel салатъ, варенаго цыпленка, курицу, индѣйку, карася..., вы ихъ и въ ротъ не возьмете, ежели вы, конечно, человѣкъ со вкусомъ и не находитесь на военномъ положеніи, гдѣ участь вашего желудка главнымъ образомъ, зависитъ отъ интендантскаго управленія. Между тѣмъ и разварныя индѣйка, и курица, и цыпленокъ, и карась, и салатъ, сами по себѣ превосходные продукты.

Вотъ почему во Франціи, преимущественно, конечно, въ Парижѣ, въ хорошихъ ресторанахъ занимаетъ первое мѣсто и получаетъ большее жалованье не поваръ собственно, а такъ называемый *соусникъ;* поваръ же стоитъ на второмъ планѣ. У насъ, на Руси, такихъ чиновниковъ пока еще нѣтъ; у насъ поваръ занимаетъ много должностей: онъ и поваръ, и кондитеръ,

и пирожникъ, а во время, блаженной памяти, крѣпостного права могъ занимать и должность актера. Ежели не вѣрите, то припомните прелестный разсказъ Тургенева, гдѣ повѣствуетъ о своей служебной дѣятельности Сучокъ.

Соусы, собственно приготовленіе ихъ, въ поваренномъ искусствѣ составляютъ, такъ сказать, камень преткновенія, хоть въ сущности дѣло далеко не хитрое. Въ нашихъ поваренныхъ книгахъ, въ статьяхъ о соусахъ, идетъ такая путаница, что, какъ говорится, чортъ ногу переломитъ; ничего не поймешь и ничего не приготовишь. Отчего все это происходитъ—постараемся объяснить.

Еслибъ насъ спросили, сколько существуетъ на свѣтѣ соусовъ, то мы, не задумываясь, отвѣчали бы: легіонъ; нѣтъ имъ числа, аки песку морскому и звѣздамъ небеснымъ; хотя въ сущности изъ горячихъ соусовъ существуютъ только два, въ строгомъ же смыслѣ—одинъ съ небольшими, какъ читатель увидитъ ниже, измѣненіями и варьяціями,—одинъ, который разнообразится до безконечности, какъ кривая линія въ геометріи. Но мы, какъ вообще люди опытные въ поваренномъ искусствѣ, допускаемъ два соуса—бѣлый и красный. Основные элементы, входящіе въ нихъ: мука, мясной, рыбной и грибный бульонъ или вода и масло, для скоромныхъ соусовъ сливочное, для постныхъ—прованское. Сливочное масло на иныхъ кухняхъ, конечно плохихъ, замѣняется русскимъ, прованское—подсолнечнымъ но это ужь не то, это, по пословицѣ,—„тѣхъ же щей, да пожиже“.

Вотъ какъ приготовляются эти соусы.

Возьмите столовую ложку масла, распустите его въ небольшой, высокой кастрюлѣ на плитѣ, и, не доводя до кипѣнія, положите въ масло ложку-же крупичатой муки и мѣшайте, быстро, деревянной веселкой, чтобъ не было комковъ; мѣшайте, не переставая и не снимая съ плиты, минутъ пять, потомъ влейте, не вдругъ, а понемногу, продолжая дѣйствовать веселкой, стакана два скоромнаго, рыбнаго или грибнаго бульона, а за неимѣніемъ ихъ—воды, что, конечно, далеко не такъ уже вкусно; прокипятите все это хорошенько раза три, четыре, все-таки мѣшая веселкой, и получите *бѣлый соусъ*. Ежели разбавляете соусъ водой, то, разумѣется, посолите по вкусу. Густота соуса зависитъ отъ вашего желанія и отъ того еще, къ какому мясу, рыбѣ, овощи соусъ требуется: бешамель, напримѣръ, долженъ быть густъ, соусъ къ котлетамъ—жидокъ. Для густаго соуса, слѣдовательно, влейте жидкости менѣе двухъ стакановъ. Пропорція соусу здѣсь разсчитана на 5—6 человѣкъ; если обѣдающихъ вдвое больше, то удвойте и количество продуктовъ, входящихъ въ соусъ, и т. д.

Приготовленіе краснаго соуса немного труднѣе, собственно требуется болѣе времени или, вѣрнѣе, терпѣнія. Но за то красный соусъ, тщательно приготовленный и не разведенный еще бульономъ, можетъ сохраниться, на погребу

въ глиняной чистой посудѣ, недѣлю и долѣе; бѣлый же соусъ необходимо приготовлять въ то время, когда онъ требуется, ибо сохранять его нельзя—горкнетъ.

Чтобъ получить красный соусъ, надо, всыпавъ муку въ распущенное масло, мѣшать ее, не снимая кастрюли съ плиты, до тѣхъ поръ, пока мука не получитъ цвѣта красной мѣди, и тогда уже разводить соусъ бульономъ. Для сокращенія этого процесса, нѣкоторые повара имѣютъ далеко не похвальную привычку, всыпавъ сперва муку въ кастрюлю, доводить ее до краснаго цвѣта, то-есть, прежде поджарятъ муку, а потомъ уже насыщаютъ ее масломъ. Дѣло такимъ образомъ дѣйствительно идетъ скоро, но за то и соусъ выходитъ пригорѣлаго вкуса, горькій. Въ трактирахъ прибѣгаютъ къ другому ускоренному способу приготовленія краснаго соуса: прибавляютъ въ бѣлый соусъ кусокъ крѣпкаго бульону (на вышепоказанную пропорцію золотниковъ двѣнадцать), а для болѣе темнаго цвѣта—кусокъ подожженнаго на сковородѣ сахару, превращеннаго предварительно въ порошокъ.

Мы, съ своей стороны, рекомендуемъ для скораго приготовленія краснаго соуса слѣдующее: вмѣсто бульону, но все-таки хорошенько поджаривъ муку въ маслѣ, вливайте, ежели имѣется, сокъ изъ-подъ ростбифа, или изъ-подъ жареной телятины. Сокъ даетъ цвѣтъ, и соусъ будетъ очень вкусенъ. Крѣпкій бульонъ во всякомъ случаѣ лучше замѣнять мяснымъ экстрактомъ Либиха, котораго на два стакана ложечки двѣ чайныхъ достаточно. Для постнаго краснаго соуса есть одно средство—подожженный сахаръ и хорошо поджаренная мука.

Вотъ еще способъ, и очень хорошій, для скораго приготовленія краснаго соуса. Возьмите фунтъ сырой, не очень жирной, но и не сухой говядины,—всего лучше отъ затылка филея,—изрѣжьте ее на небольшіе кусочки и поджарьте на сковородѣ до краснаго колера, чтобъ на кусочкахъ образовалась корочка, но смотрите, чтобъ не пригорѣла. Когда говядина будетъ готова, сложите ее съ сковороды вмѣстѣ съ образовавшимся сокомъ въ кастрюльку, прибавьте ложку сливочнаго масла, ложку муки и поджаривайте вновь на плитѣ минутъ 10—15; потомъ подлейте стакана два съ половиной бульону и варите часа полтора, два, на умѣренномъ жару, то-есть, не на очень раскаленномъ мѣстѣ плиты, чтобъ соусъ кипѣлъ чуть-чуть, едва замѣтно, и дабы говядина хорошенько разварилась и передала свои вкусныя, ароматическія и питательныя части соусу. Ежели замѣтите, что соусъ будетъ сильно выпрѣвать и густѣть, то подливайте по немногу бульону. Соусъ долженъ походить на жидкую сметану или очень густыя сливки. Послѣ такой варки процѣдите соусъ сквозь сито—и онъ готовъ. Во время приготовленія соуса, не забывайте его какъ можно чаще вымѣшивать веселкой, что хотя довольно скучно и утомительно, но необходимо.

Вотъ и вся немудрая теорія приготовленія краснаго и бѣлаго соусовъ. Теперь переходимъ къ варьянтамъ.

310. Бѣлый соусъ съ шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. 1 стол. ложку.	Шампиньоновъ 3 ложки.
Муки 1 ложку.—Бульону 2 стак.	Сливочн. масла $1/2$ ложки.

Въ готовый бѣлый соусъ прибавьте шампиньоновъ, приготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: снимите съ нихъ верхнюю кожицу и вырѣжьте съ исподу черныя мѣста, очистите также крѣпкіе, не червивые корешки; нарѣжьте шампиньоны тоненькими ломтиками, положите въ небольшой сотейникъ или крышку отъ кастрюлечки (плафончикъ), гдѣ распущено полложки сливочнаго масла; прибавьте сокъ изъ половины лимона, прокипятите шампиньоны раза два, три, переложите ихъ въ соусъ, перемѣшайте и вновь прокипятите раза два, три, тщательно вымѣшивая веселкой—и соусъ готовъ. Для вышеозначенной пропорціи соуса нарѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ достаточно ложки три столовыхъ.

311. Бѣлый соусъ сладкій съ лимономъ.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. 1 ложку.	Сахару 1 ложку.
Муки 1 ложку.	Лимона половину.

Варите бѣлый соусъ, прибавивъ въ него мелкаго сахару, по вкусу, и лимоннаго соку. По нашему мнѣнію, на 2 стакана соуса достаточно столовой ложки сахару, и соку изъ $1/2$ лимона.

312. Бѣлый соусъ сладкій съ виномъ.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. 1 лож.—Муки 1 лож.	Сахару $1^1/_2$—2 ложки.
Бѣлаго вина $1/2$ стак.	Желтковъ 2 шт.

Въ бѣлый соусъ подбавьте полстакана бѣлаго винограднаго вина и ложки полторы, двѣ, мелкаго сахару. Передъ самой подачей вбейте веселкой въ соусъ два сырыхъ желтка, поставьте кастрюлю на плиту, но не доводите соусъ до кипѣнія, дабы не получить вмѣсто него яичницу; надо, чтобъ соусъ былъ лишь горячъ и загустѣлъ. Этотъ соусъ замѣняетъ сабайонъ, хотя къ спаржѣ и не идетъ; къ цвѣтной же капустѣ и землянымъ грушамъ годится.

313. Бѣлый соусъ съ трюфелемъ.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. $1^1/_2$ ложки.	Муки 1 ложк.—Трюфелей 5—6 штукъ.

Нарѣжьте тоненькими ломтиками 5—6 французскихъ трюфелей; пропускайте ихъ минуты три въ полуложкѣ сливочнаго масла, на маленькомъ

сотейникѣ, переложите въ совсѣмъ уже готовый бѣлый соусъ, прокипятите разъ, другой, и дѣло кончено.

314. Бѣлый соусъ съ каперсами.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. 1 ложку.	Оливокъ 12 шт.—Огурчиковъ 12 шт.
Муки 1 ложку. Каперсовъ 1 ложку.	Отварныхъ грибовъ 5 шт.

Въ бѣлый соусъ положите столовую ложку каперсовъ, штукъ 12 снятыхъ съ костей оливокъ и столько же маринованныхъ въ уксусѣ огурчиковъ, разрѣзанныхъ вдоль на двѣ части, штукъ 5 отваренныхъ въ уксусѣ же бѣлыхъ грибовъ, нашинкованныхъ полосками, и все это разъ, другой, прокипятите, мѣшая веселкой.

315. Бѣлый соусъ съ хрѣномъ.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. 1 лож.	Бульона 3 стак.
Муки 1 ложку.	Хрѣну тертаго 1 стак.

Тутъ нуженъ соусъ самый жидкій, въ который положите полстакана тертаго хрѣна и прокипятите 2—3 раза, вымѣшивая. Этотъ соусъ идетъ почти исключительно къ разварной говядинѣ (були) и къ солонинѣ.

316. Бѣлый соусъ съ раковой или анчоусной соей.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. 1 лож.	Сои анчоусной или раковой 1½ — 2 ложки.
Муки 1 ложку.	

Въ бѣлый соусъ влейте ложки полторы, двѣ анчоусной или раковой сои и прокипятите разъ, хорошенько вымѣшивая. Этотъ соусъ долженъ имѣть розовый цвѣтъ и преимущественно идетъ къ нѣкоторымъ родамъ рыбъ.

317. Бѣлый соусъ съ раковымъ масломъ.

ВЫДАТЬ:

Раковаго масла 1½ ложки.	Муки 1 ложку.—Бульона 2 стак.

Тутъ все дѣло въ томъ, что вмѣсто сливочнаго масла, въ которое кладете муку, распустите въ кастрюлѣ раковаго масла, и совѣтуемъ его положить не одну, а полторы ложки.

318. Постный грибной соусъ.

ВЫДАТЬ:

Масла прованск. лож.—Муки 1 лож.	Каперсовъ 1 лож.—Сахару полложки.
Грибовъ бѣлыхъ 7—10 шт.	Уксусу краснаго 1 рюмку.

Муку, поджаренную въ прованскомъ маслѣ, разведите бульономъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ; самые же грибы (штукъ 7—10), изъ которыхъ

варили бульонъ, изшинкуйте и положите въ соусъ, прибавивъ въ него ложку каперсовъ, полложки мелкаго сахару и рюмку краснаго уксусу.

319. Красный соусъ съ соями.

Красный соусъ варьируется точно также, какъ и бѣлый, за исключеніемъ раковаго масла, анчоусной и раковой сой, которыя къ нему не идутъ. Но за то въ красный соусъ хорошо прибавлять слѣдующія сои: кабуль (полложки), трюфельную (ложку), викторія (ложку), шампиньонную (ложку), гонгъ-гонгъ (полложки), наполеонъ (ложку).

320. Красный соусъ съ грибами или шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ложку.	Бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ 2 ложки.
Масла 1 ложку.	

Хорошо также въ красный соусъ положить ложки 2 натертыхъ на теркѣ бѣлыхъ сухихъ грибовъ, или сухихъ-же шампиньоновъ, и прокипятить хорошенько раза 3—4. Этотъ соусъ очень идетъ къ разварной горячей бѣлугѣ, севрюгѣ, судаку, бѣлорыбицѣ и нѣкоторымъ другимъ рыбамъ, даже мелкимъ, каковъ, напр., карась.

321. Красный соусъ съ лукомъ.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 лож.—Муки 1 лож.	Луку 2—3 штуки.

Изрубите мелко луковицы 2—3, поджарьте ихъ въ полуложкѣ сливочнаго масла до-красна, на сотейникѣ, но смотрите, чтобы не пригорѣли; потомъ положите поджаренный лукъ въ красный соусъ и хорошенько вымѣшайте веселкой.

322. Пиканъ.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 лож.—Муки 1 лож.	Грибовъ отварн. 5—10.
Каперсовъ 2 лож.	Огурчиковъ 10 шт.—Лимона 3 ломтя.
Оливокъ и маслинъ, по 18 шт.	Сахару 1 ложку.

Въ красный соусъ положите ложки двѣ каперсовъ, 18 штукъ снятыхъ съ костей оливокъ, столько-же маслинъ; 5—10, смотря по величинѣ, бѣлыхъ отваренныхъ въ уксусѣ, нашинкованныхъ грибовъ, 10 разрѣзанныхъ вдоль пополамъ маринованныхъ въ уксусѣ огурчиковъ, и ломтика 3 лимона, разрѣзавъ каждый на двѣ части, но безъ кожи и сѣмечекъ, которыя

даютъ горечь. Все это разъ, другой, прокипятите, помѣшивая веселкой, и— соусъ готовъ. Не мѣшаетъ въ этотъ соусъ положить ложку подожженаго на сковородкѣ сахару и разведеннаго ложками двумя бульона. Этотъ соусъ въ особенности идетъ къ горячей разварной осетринѣ, севрюгѣ, стерляди, а равно и къ жареной телятинѣ.

323. Кляръ.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 стак.—Яицъ 5—6 шт. | Молока 5—6 ложекъ.

Стаканъ муки смѣшайте съ пятью, шестью, сырыми желтками и со столькими же ложками молока или воды, прибавивъ соли и взбитые въ пѣну оставшіеся бѣлки. Само собою разумѣется, что по мѣрѣ надобности можете увеличить или уменьшить пропорцію.

324. Постный кляръ.

ВЫДАТЬ:

Муки $1/2$ стак.—Прованск. масла 1 лож. | Пива 1 стаканъ.

Полстакана муки, ложку прованскаго масла, соли и стаканъ пива, или воды. Послѣдняя много хуже.

325. Бешамель.

ВЫДАТЬ:

Муки $1\frac{1}{2}$—2 лож.
Масла 1 лож. | Сливокъ или не густой сметаны 2 стакана.

Въ этомъ соусѣ разница отъ обыкновеннаго бѣлаго та, что онъ разводится не бульономъ или водой, а сливками или свѣжею не самой густой сметаной (при нуждѣ молокомъ, но это много хуже). Кромѣ того, бешамель должна быть густа, и ею намазываются ломти телятины, баранины, индѣйки, картофель, а потому муки для приготовленія бешамели на 1 ложку масла совѣтуемъ класть ложки полторы и, пожалуй, двѣ, или разводить не двумя стаканами сливокъ или сметаны, а меньшимъ количествомъ, подбивъ въ горячую бешамель, когда она уже готова и, снята съ огня и не кипитъ, 1 или 2 сырыхъ яичныхъ желтка.

326. Сабайонъ.

ВЫДАТЬ:

Желтковъ 5.—Сахару 4 лож. | Сотерну 1 стак., или мадеры $1/2$ стак.

Этотъ соусъ также имѣетъ отличительный характеръ и приготовляется слѣдующимъ образомъ: возьмите пять желтковъ, тщательно отдѣливъ отъ нихъ бѣлки, всыпьте въ желтки ложки 4 самаго мелкаго сахару и разо-

трите сахаръ съ желтками до бѣла; потомъ прибавьте, взбивая вѣничкомъ или деревянной лопаточкой, около стакана сотерна или мадеры (послѣдней пополамъ съ водой), поставьте на плиту и бейте вѣничкомъ, не переставая. Когда сабайонъ начнетъ подниматься, поставьте кастрюлю на сильный огонь, т. е., открывъ канфорку, и бейте соусъ все-таки вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока онъ обратится въ пѣну; но не допустите сабайонъ до кипѣнія, ибо въ этомъ случаѣ непремѣнно получите яичницу. Какъ скоро соусъ вспѣнился, тотчасъ подавайте его или обливайте имъ кушанье. Сабайонъ нельзя, какъ большинство соусовъ, готовить заранѣе, за часъ, за два, за три, до подачи; приготовленіе его должно быть предъ самой подачей.

327. Бѣлый соусъ съ гребешками и сладкимъ мясомъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 лож.—Масла $1\frac{1}{2}$ лож.
Пѣтушьихъ гребешк. $\frac{1}{4}$.
Сладкаго мяса и амуретокъ по $\frac{1}{4}$ ф.
Шампиньон. 2—3 лож.

Въ бѣлый соусъ положите пѣтушьихъ гребешковъ и сладкаго мяса телячьяго; и то, и другое, подготовьте слѣдующимъ образомъ: ошпарьте гребешки и сладкое мясо кипяткомъ, дайте постоять минутъ 10—15, потомъ, вынувъ изъ кипятка, снимите съ гребешковъ верхнюю, тоненькую кожицу, перетирая ихъ пальцами, а равно снимите тоненькую плеву и съ сладкаго мяса; перемойте въ холодной водѣ и варите то и другое въ соленой водѣ до мягкости (сладкое мясо поспѣваетъ скорѣе). Если сосочки у гребешковъ покраснѣли, что бываетъ отъ сильныхъ морозовъ, то отрѣжьте ихъ. Когда все это исполните, то крупные гребешки можете разрѣзать на 2—3 части, а по мельче оставить цѣльными; сладкое мясо разрѣжьте на кусочки и все опустите въ соусъ, прибавивъ въ него 2—3 столовыхъ ложки припущеныхъ въ сливочномъ маслѣ шампиньоновъ или французскихъ трюфелей, какъ показано въ ст. № 310 и 313. Прокипятите соусъ разокъ, помѣшивая. Можете въ соусъ выдавить сокъ изъ половины лимона. Хорошо также подбавить въ такой соусъ отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ и нарѣзанныхъ кусочками амуретовъ (мозгъ изъ спиннаго бычачьяго позвонка). По $\frac{1}{4}$ фун. гребешковъ, сладкаго мяса и амуретокъ на 2 стакана соуса достаточно.

328. Бѣлый соусъ съ свѣжими грибами.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 лож.—Муки 1 лож.
Грибовъ 7—10 шт.—Лимона половин.

Отварите въ бульонѣ, которымъ будете разводить соусъ, или въ соленой водѣ, бѣлыхъ грибовъ; когда будутъ готовы, выньте ихъ изъ бульона, разрѣжьте крупные и средніе на части, а мелкіе оставьте цѣльными и по-

ложите въ бѣлый соусъ. Можете также выжать сокъ изъ половины лимона и перемѣшать веселкой.

329. Соусъ изъ помъ д'амуровъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ложк.—Масла 1 лож.	Помъ д'амуровъ 6—8 шт.

Въ бѣлый соусъ положите 6—8 штукъ спѣлыхъ, т. е., красныхъ, а не зеленыхъ помъ д'амуровъ, отваренныхъ въ водѣ и протертыхъ сквозь сито. Помъ д'амуры достаточно прокипятить раза два. Приложивъ пюре изъ помъ д'амуровъ въ соусъ, прокипятите его разокъ, не болѣе. Этотъ соусъ долженъ имѣть розовый цвѣтъ.

330. Салатный соусъ.

ВЫДАТЬ:

На 1 ф. салата.	Сахару 1 стол. лож.
Соли 1 чайн. лож.	Уксусу 1 ложку.
Перцу $1/_2$ чайн. лож.	Масла прован. 5 лож.

Французская пословица говоритъ, что масло въ салатъ долженъ лить тароватый, уксусъ скупой, а мѣшать салатъ надо предоставить дураку. Первыя два правила совершенно вѣрны, а третье не приложимо и соотвѣтствуетъ русской поговоркѣ: „заставь дурака Богу молиться, онъ радъ лобъ расшибить". Салатъ отнюдь не должно мѣшать долго, чтобъ этимъ не превратить его въ мокрыя ветошки. Хорошо сдѣланный салатъ долженъ быть ядренъ, долженъ трещать на зубахъ, а потому его надобно осторожно только перевертывать деревянной вилкой и ложкой, чтобы соусъ коснулся всѣхъ его листиковъ, не болѣе; отъ продолжительнаго мѣшанія салатъ переламывается и даетъ изъ себя воду, чего слѣдуетъ избѣгать. Вотъ какъ дѣлаютъ салатный соусъ. Возьмите на фунтъ салата чайную ложку соли и половину перцу, столовую ложку мелкаго сахару (истинные любители сахаръ въ салатъ не кладутъ), ложку самаго лучшаго, т. е., французскаго (мальскаго) уксусу, или 2 ложки бордосскаго; болѣе слабый уксусъ, котораго, разумѣется, надо лить много, дѣлаетъ соусъ водянистымъ. Перемѣшавъ означенныя приправы тщательно деревянной салатной вилкой, прибавьте ложекъ пять прованскаго масла, но прибавляйте понемногу, не переставая сбивать соусъ, чтобъ онъ былъ густъ, и чтобъ масло не отдѣлялось отъ уксуса. Салатный соусъ необходимо дѣлать передъ самой подачей салата; иначе масло отдѣлиться отъ уксуса, и придется соусъ вновь сбивать. Приготовленный же заранѣе салатъ дастъ изъ себя воду и отъ крѣпкаго уксуса можетъ превратиться въ мокрыя ветошки—*сварится*, какъ говорятъ.

331. Салатный соусъ, иначе.

ВЫДАТЬ:

Соли 1 чайн. ложку.	Уксусу 1 ложку.—Сметаны $1/2$ стак.
Перцу полъ-ложки чайн.	Салата 1 ф.—Яицъ крутыхъ 2 шт.

За неимѣніемъ хорошаго прованскаго масла, что необходимо, употребляютъ сметану и мелко рубленыя крутыя яйца, но такое приготовленіе далеко не замѣняетъ перваго.

332. Тартаръ.

ВЫДАТЬ:

Сѣрой готовой горчицы 1 ложку.	Прованск. масла 3 лож.—Уксусу $1/2$ лож.

Столовую ложку дѣланой французской сѣрой горчицы, ложки три прованскаго масла и полъ-ложки уксуса. Все это хорошенько сбить вилкой.

333. Тартаръ съ каперсами.

ВЫДАТЬ:

Для соусу № 332.	Каперсовъ 2 ложки.

Къ соусу подъ № 332 прибавьте ложки двѣ мелко-на-мелко изрубленныхъ каперсовъ и хорошенько все перемѣшайте.

334. Тартаръ съ анчоусной соей.

ВЫДАТЬ:

Для соусу № 332.	Сои полъ-ложки.

Къ соусу подъ № 332 прибавьте полъ-ложки анчоусной сои и все вмѣстѣ хорошенько сбейте деревянной вилкой.

335. Провансаль.

ВЫДАТЬ:

Крѣпкой желтой готовой горчицы 1 ложку.	Прованскаго масла 6—8 ложекъ. Уксусу полъ-ложки.

Крѣпкой желтой горчицы ложку и ложекъ 6—8 прованскаго масла, которое надо подбавлять къ горчицѣ и сбивать тщательно деревянной вилкой, да пол-ложки уксусу. Провансаль долженъ быть сбитъ очень хорошо, чтобъ былъ нѣженъ и мягокъ, какъ пухъ.

336. Салатный соусъ съ лукомъ.

ВЫДАТЬ:

Для соусу № 330.	Луку полъ-ложки.

Въ салатный соусъ подъ № 330 положить пол-ложки мелко изрубленаго, сыраго, рѣпчатаго луку.

337. Соусъ холодный изъ горчицы.

ВЫДАТЬ:

Сухой горчицы 1 чайн. ложку.	Прованск. масла 1 ложку.
Желтковъ крутыхъ 3.	Уксусу полъ стакана.
Мелкаго сахару, соли.	Каперсовъ 2 ложки.

Полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы № 1-го заварите 2—3 ложками кипятка; прибавьте къ нимъ три крутые желтка, протертые сквозь сито, немного мелкаго сахару, соли, ложку прованскаго масла, полстакана бордосскаго уксуса и ложки двѣ мелкихъ, бордосскихъ каперсовъ.

338. Соусъ холодный изъ горчицы, иначе.

ВЫДАТЬ:

Горчицы сухой 2 чайн. лож.	Соли.—Уксусу около 1 стакана.
Желтковъ крутыхъ 6.	Бѣлокъ 1. Огурецъ 1.
Сахару 6 кусковъ.	Рубленаго луку и укропа по 1 лож.
Прованск масла 2 ложки.	Каперсовъ 1 лож.
Грибовъ бѣлыхъ 2—3 шт.	Оливокъ по 1 ложкѣ.

Двѣ чайныя ложечки горчицы, заваренныя двумя ложками кипятку, шесть желтковъ, шесть кусковъ сахару въ порошкѣ, двѣ ложки прованскаго масла, соли, около стакана уксусу, мелко изрубленный бѣлокъ, изрубленный же свѣжій огурецъ, немного рубленныхъ (2—3) бѣлыхъ маринованныхъ въ уксусѣ грибовъ, по ложкѣ мелко изрубленныхъ лука и укропа, да еще ложки по двѣ каперсовъ и оливокъ, снятыхъ съ костей, тоже мелко изрубленныхъ.

339. Хрѣнъ.

Приготовляется просто: натирается на теркѣ и разводится слабымъ уксусомъ, иногда даже квасомъ (хорошо къ солонинѣ). Ежели хрѣнъ подаютъ къ свѣжему, не соленому мясу, то въ него прибавляютъ соль; многіе любятъ подбавлять въ хрѣнъ мелкій сахаръ.

340. Горчица.

ВЫДАТЬ:

Горчицы сухой $^1/_4$ ф.	Сахару 2—3 лож.—Масла прован. 3 лож.

Горчицу лучше всего покупать готовую; но гдѣ это дѣлать неудобно, тамъ можно приготовлять ее слѣдующимъ образомъ. Заварите сухую, желтую, сарептскую горчицу кипяткомъ, подливая его понемногу и размѣшивая хорошенько, чтобъ не было комковъ; посолите, если любите—прибавьте мелкаго сахару (на $^1/_4$ фунта ложки 2—3) и ложки три прованскаго масла, тщательно вмѣшавъ, соединивъ его съ горчицей. Послѣ этого выложите горчицу въ банки и оставьте на сутки въ комнатѣ, чтобъ разошлись не совсѣмъ разбитые комочки, а потомъ вынесите въ прохладное мѣсто. Эта горчица очень крѣпка, особенно первый №, который мы и совѣтуемъ покупать.

Англичане иногда въ такую горчицу подмѣшиваютъ немного растертаго чесноку, что очень хорошо, разумѣется, кому не противенъ чеснокъ.

341. Сои.

Многіе любители употребляютъ сои цѣликомъ, не подмѣшивая ихъ въ соусъ; это не требуетъ хлопотъ и съ нѣкоторыми кушаньями очень хорошо, но за то и очень пикантно, остро; ибо сои вообще крѣпки, а нѣкоторыя черезчуръ, и ихъ надо употреблять съ осторожностью.

342. Кайенъ.

Красный индійскій перецъ, необыкновенной крѣпости, придающій нѣкоторымъ блюдамъ особую прелесть. Къ кайену нужна привычка, и употреблять его надо еще осторожнѣе сой.

Вообще надо замѣтить, что злоупотреблять острыми, крѣпкими и ароматическими веществами не должно; ибо они при продолжительномъ потребленіи разстроиваютъ пищевареніе, а дѣло привычки такъ велико, что безъ нихъ каждое блюдо будетъ казаться безвкуснымъ. Такъ напримѣръ, европейцы ни мяса, ни рыбы, ни овощей, ни зелени, ни мучнистой пищи не могутъ ѣсть безъ соли; азіатцы же, напротивъ, или совсѣмъ ее не употребляютъ или въ самомъ незначительномъ количествѣ. А между тѣмъ говорятъ, что соль вредно дѣйствуетъ на глаза и что будто бы отличное зрѣніе азіатцевъ частію зависитъ именно отъ неупотребленія соли. Физіологическіе опыты по крайней мѣрѣ показали, что у животныхъ, которыхъ кормили одной солью, прежде всего поражались глаза.

343. Раковое масло.

Раковую скорлупу—черепа, шейки, клешни—истолките въ ступѣ помельче, положите на сковороду съ кускомъ сливочнаго масла, поставьте на плиту и жарьте, мѣшая до тѣхъ поръ, пока масло покраснѣетъ; тогда процѣдите масло сквозь частое ситечко въ глиняную или фарфоровую банку или чашечку и храните въ холодномъ мѣстѣ. Пропорцію опредѣлить трудно.

344. Анчоусное масло.

ВЫДАТЬ:

Анчоусовъ 1/8 ф.	Масла сливочн. 1/4 ф.

Возьмите 1/8 фунта анчоусовъ и 1/4 фунта масла. Анчоусы истолките въ ступкѣ, протрите сквозь сито; потомъ смѣшайте съ масломъ, вновь протрите все сквозь сито, выложите въ какую-либо каменную чашечку, умните и храните на льду. Анчоусы можно замѣнить хорошей селедкой. Анчоусы

надо сначала промыть, чтобъ не было на нихъ соли, которая въ анчоусахъ бываетъ чуть-чуть не кусками.

345. Соусъ изъ сухарей.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочн. $^1/_4$ ф.	Сухарей толчен. ржан. или сдобн. 2 лож.

Распустите въ подливникѣ или кастрюлечкѣ $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, всыпьте въ него ложки двѣ толченыхъ ржаныхъ или сдобныхъ сухарей, хорошенько перемѣшайте и подавайте горячимъ.

346. Соусъ съ лимономъ.

ВЫДАТЬ:

Масла сливочнаго $^1/_4$ ф.	Лимона половину.

Распустите въ подливникѣ сливочное масло, опустивъ подливникъ въ кипятокъ, выжмите въ масло сокъ изъ половины лимона и взбейте деревянной веселочкой до-бѣла и до густоты сметаны. Подается теплымъ, а не холоднымъ.

347. Соусъ постный горячій.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 лож. Прованск. масла 1 лож. Лимонъ.	Соли; рубленной зеленой петрушки и луку.

Изжарить въ прованскомъ маслѣ 1 ложку муки и развести водою или сокомъ грибовъ, спаржи, гороху, бобовъ, капусты и проч.; вскипятить, положить, по вкусу, лимоннаго сока, соли, прибавить рубленой зелени и луку зеленаго.

348. Соусъ изъ дичи, красный.

ВЫДАТЬ:

Для соусу № 353. Уксусу по вкусу.	Сливочн. масла 1 ложку. Крови заячьей 1 ложку.

Приготовить соусъ сальми № 353 и, когда выкипитъ до густоты, прибавить ложку крови зайца и, по вкусу, уксуса, процѣдить и размѣшать съ сливочнымъ масломъ.

349. Ройяль.

ВЫДАТЬ:

Бульона изъ дичи 3 стак. Рейнвейна 2 ст.— Бѣлаго соуса. 5 лож.	Трюфелей 3—4 шт. Сливочнаго масла 1 ложку.

Выварить бульонъ изъ дичи, положить въ него 2 стакана рейнвейна, и 5 большихъ ложекъ бѣлаго соуса, и кипятить, мѣшая лопаткою, пока

соусъ не загустѣетъ; тогда процѣдить, положить немного трюфелей, вскипятить и размѣшать съ сливочнымъ масломъ.

350. Матлотъ.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт.—Масла 1 лож.
Ветчины $1/4$ ф.—Красн. соуса 5 лож.
Вина краснаго 1 стак.
Соку трюфел. и шампиньоновъ $1/2$ стак.
Рыбнаго бульона 1 стак.
Анчоуснаго масла 1 лож.

Изжарить луковицу въ маслѣ; когда будетъ готова, прибавить нарѣзанной ломтиками ветчины, обжарить немного, влить вина съ сокомъ изъ трюфелей и шампиньоновъ и рыбнаго бульона, накрыть крышкой и выварить до половины. Потомъ влить краснаго соуса и варить, постоянно мѣшая, до надлежащей густоты; процѣдить сквозь салфетку, и размѣшать съ 1 ложкою анчоусоваго масла № 344.

351. Роберъ.

ВЫДАТЬ:

Луку 2 шт. Масла $1^1/2$ лож.
Соку № 14, 2 лож.
Краснаго соусу 3 лож.
Шампиньон. соку 1 лож.
Вина шабли 1 рюмку.
Франц. горч. 1 чайн. ложку.

Обжарить въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы; дать маслу стечь, потомъ сложить въ кастрюлю и прокипятить съ сокомъ № 14. Между тѣмъ уварить 3 ложки краснаго соуса съ 1 ложкою шампиньоннаго сока, влить рюмку вина шабли, процѣдить, положить обжаренный лукъ и чайную ложку французской горчицы.

352. Велюте.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго соуса 2 стак.
Соку изъ шампиньон. 1 лож.
Бульону куринаго или телячьяго $1/2$ стакана.

Въ 2 стакана бѣлаго соуса прибавить соку изъ шампиньоновъ, бѣлаго бульона телячьяго или куринаго, поставить на сильный огонь, и мѣшать до тѣхъ поръ, пока соусъ выкипитъ до надлежащей густоты; тогда процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

353. Сальми.

ВЫДАТЬ:

Обрѣзки и кости отъ обжарен. дичи 1 ф.
Вина 1 ст.—Краснаго соусу 5 лож.

Обрѣзки и кости отъ обжаренной дичи изрубить мелко, налить бульономъ съ виномъ, и уварить до густоты. Потомъ процѣдить и, прибавить краснаго соуса, выкипятить и процѣдить сквозь салфетку.

354. Сюпремъ.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго соусу 2 ст.	Бульону 2 стак.
Соку изъ шампиньоновъ 1 лож.	Желтковъ 2 шт.

Приготовляется какъ соусъ велюте № 352, но разводится бульономъ изъ телятины или куръ; когда соусъ очистится, вылить на сотейникъ, прибавить соку изъ шампиньоновъ, варить на сильномъ огнѣ, мѣшая постоянно, пока выкипитъ до густоты: подбить желтками и процѣдить сквозь салфетку.

355. Равиготъ горячій.

ВЫДАТЬ:

Уксусу 1 лож. Бѣлаго соуса 5 лож.	Эсенціи № 18.—Сливочн. масла 1 лож.

Уварить до густоты ложку уксуса и 5 ложекъ бѣлаго соуса, посолить по вкусу и процѣдить сквозь салфетку. Передъ отпускомъ положить эссенціи № 18, размѣшать, прибавить кусокъ сливочнаго масла. Положивъ зелень, не должно кипятить соусъ, иначе онъ теряетъ зеленый цвѣтъ.

356. Вильруа красный.

ВЫДАТЬ:

Испанскаго соусу № 359, 5 лож.	Бѣлаго соуса 1 лож.—Желтк. 2 шт.

Въ выкипяченный испанскій соусъ № 359 прибавить ложку соуса бѣлаго, подбить желтками и процѣдить.

357. Вильруа бѣлый.

ВЫДАТЬ:

Соусу сюпремъ 2 ст.	Сливокъ 2–3 лож.—Желтк. 2 шт.

Въ уваренной до совершенной густоты соусъ сюпремъ, № 354 положить нѣсколько ложекъ сливокъ, подбить желтками, прокипятить на плитѣ и процѣдить.

358. Перечный.

ВЫДАТЬ:

Уксусу 1 стак.	Майорана и тмину.
Гвоздики и кардамона по 3 шт.	Перцу простаго и англійск.
Лавр. листа 1 шт. Мускатн. цвѣта.	Краснаго соуса 5 лож.

Варить на легкомъ огнѣ стаканъ уксуса, 3 гвоздики, 3 кардамона, простаго и англійскаго перца, 1 лавровый листъ, немного мушкатнаго цвѣта, сухаго майорана и тмина. Когда выкипитъ до половины, положить 5 ложекъ краснаго соуса, проварить, и процѣдить сквозь салфетку.

359. Испанскій.

ВЫДАТЬ:

Краснаго соусу 5 лож. | Соку изъ шампиньон. и соку № 14, по 1 л.

Процѣженный красный соусъ вылить на сотейникъ, прибавить соку изъ шампиньоновъ и соку № 14, поставить на сильный огонь, мѣшать до тѣхъ поръ, пока соусъ выкипитъ до густоты; тогда процѣдить сквозь салфетку.

360. Финансьеръ.

ВЫДАТЬ:

Рейнвейна 2 стак.
Соку изъ трюфелей и шампиньоновъ по полустак.
Красн. соусу 5 лож.
Трюфелей 2—4 шт.
Шампанск. 1 стак.

Вскипятить 2 стакана рейнвейна, по пол-стакана сока изъ трюфелей и шампиньоновъ. Когда вскипитъ, положить 5 ложекъ краснаго соуса и уварить до надлежащей густоты. Изрѣзать мелко трюфель, сложить въ кастрюлю, налить шампанскимъ и варить, подъ крышкою на легкомъ огнѣ. Когда соусъ будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и, размѣшавъ съ трюфелемъ, употреблять.

361. Соусъ дипломатовъ.

ВЫДАТЬ:

1) Бешамели № 325, 1 стак.
Бѣлаго соусу 1 ложку.
Раковаго и анчоуснаго масла по 1 л.
2) Сотерна, мадеры, шампанск. по $1/2$ б.
Рейнвейна 1 стаканъ.
Сливочн. масла $1/2$ стак.
Гляса $1/4$ фун.
Бѣлаго соусу 1 лож.

1) Выкипятить бешамель изъ сливокъ № 325, положить ложку бѣлаго соуса, прокипятить и, процѣдивъ въ кастрюлю, размѣшать предъ самымъ отпускомъ съ раковымъ и анчоусовымъ масломъ № 343 и 344.

2) Уварить до густоты по полу-бутылкѣ сотерна, мадеры, шампанскаго, и одинъ стаканъ рейнвейна, прибавя $1/2$ фунта сливочнаго масла, $1/4$ фунта хорошаго гляса, одну ложку бѣлаго соуса процѣдить сквозь салфетку.

362. Кольберъ.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго соусу 5 лож.
Рыбнаго бульона 2 лож.
Желтковъ 2 шт.
Раковыхъ шеекъ 10 шт.
Масла 1 лож.—Лимонъ 1 шт.
Шампиньоновъ 3—4 шт.

Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса съ 2 ложками рыбнаго бульона, подбить желтками, процѣдить сквозь салфетку, положить кусокъ масла, лимоннаго сока, шампиньоновъ, изрѣзанныхъ ломтиками, и 10 раковыхъ шеекъ.

363. На манеръ черепаховаго.

ВЫДАТЬ:

Мадеры и марсала по 1 ст.	Красн. соусу 5 лож.
Очистковъ шампиньон. и трюфелей.	Пюре № 105, 2 лож.
Ветчины $\frac{1}{4}$ ф.—Красн. перцу.	Анчоуснаго масла 1 лож.

Вскипятить по стакану мадеры и марсала, очистки отъ шампиньоновъ, изрѣзанныхъ ломтиками, и красный перецъ. Когда вскипитъ, прибавить 5 ложекъ краснаго соуса, 2 ложки пюре изъ помъ д'амуровъ № 105; кипятить, постоянно мѣшая лопаткою, до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку и размѣшать съ 1 ложкою анчоусоваго масла № 344.

364. Помпадуръ.

ВЫДАТЬ:

Шампанскаго 2 ст.	Красн. соуса 4 лож.
Рейнвейна 1 стак.	Печенку изъ пулярдки или гуся 1 шт.
Трюфелей 3—5 шт.	Масла 1 ложку.

Уварить 2 стакана шампанскаго и 1 стаканъ рейнвейна, положить зелени и очистковъ трюфелей; когда въ половину выкипитъ, прибавить 4 ложки краснаго соуса и, уваривъ до густоты, процѣдить сквозь салфетку. Между тѣмъ нарѣзать ломтиками нѣсколько штукъ трюфелей, сложить въ кастрюлю, влить немного бульона или вина и уварить. Одну обжаренную печенку изъ пулярдки или гуся протереть сквозь частое сито, размѣшать съ соусомъ и прибавить трюфеля.

365. Шеврель.

ВЫДАТЬ:

Уксусу 1 рюмку.—Зелени.	Красн. соусу 5 лож.—Перцу.
Ветчины $\frac{1}{4}$ ф.	Краснаго вина 1 рюм.

Влить въ кастрюлю рюмку уксуса, положить зелени, нѣсколько ломтиковъ сырой ветчины и выкипятить до половины. Прибавить 5 ложекъ краснаго соуса, уварить до густоты, процѣдить сквозь салфетку и положить немножко крупнаго перца и рюмку краснаго вина.

366. Краподинъ.

ВЫДАТЬ:

Тертаго бѣлаго хлѣба 3 лож.	Лимонъ 1 шт.—Петрушки зеленой.
Масла 2 лож.—Краснаго соуса 5 лож.	Перцу крупнаго.

Изжаривъ 3 ложки бѣлаго тертаго хлѣба и, когда зарумянится, выложить на сито. Между тѣмъ уварить красный соусъ, процѣдить и положить въ него немного рубленой петрушки, крупнаго перца, обжаренный хлѣбъ и лимонный сокъ.

367. Перигё.

ВЫДАТЬ:

Трюфелей 4—5 шт.	Краснаго соусу 5 лож.
Рейнвейну 1 рюмку.	Сока изъ трюфелей 2 лож.

Нарѣзать ломтиками трюфель, влить рюмку рейнвейну, накрыть крышкой, поставить на огонь и кипятить; между тѣмъ уварить 5 ложекъ краснаго соуса съ 2-мя ложками сока изъ трюфелей, и, когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и размѣшать съ трюфелемъ.

368. Русскій.

ВЫДАТЬ:

Рыбнаго бульона 2 ст.	Огурцовъ соленыхъ 5 шт.
Краснаго соуса 3 ст.	Петрушки и сельдерея по одному маленькому корню.
Огуречн. разс. 1 ст.—Бѣлаго вина 1 ст.	Оливокъ 15—20 штукъ.
Шампиньоновъ или маринов. грибовъ 10—12 шт.	

Въ рыбный бульонъ положить 3 стакана краснаго соуса, одинъ стаканъ огуречнаго разсола и 1 стаканъ бѣлаго столоваго вина, поставить на огонь и мѣшать, чтобы соусъ не пригорѣлъ ко дну кастрюли. Между тѣмъ очистить 5 соленыхъ огурцовъ, разрѣзать каждый на 4 части, и вырѣзавъ средину, изрѣзать въ продолговатые кусочки, сложить въ кастрюлю, обдать кипяткомъ, а потомъ сварить въ бульонѣ. Нарѣзать петрушки и сельдерея, обдать кипяткомъ и сварить каждый отдѣльно въ бульонѣ. Снять оливки съ костей и сварить также въ бульонѣ. Приготовить шампиньоновъ и свѣжихъ или маринованныхъ грибовъ; когда будутъ готовы, слить изъ каждаго сокъ въ соусъ и размѣшать; когда же соусъ выкипитъ до надлежащей густоты, процѣдить его сквозь салфетку въ гарниръ и держать на пару подъ крышкою до употребленія.

369. Венеціанскій.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго соуса 5 лож.	Уксуса 5 ложекъ.
Консоме 1 стак.—Эстрагону.	Масла 1 ложку.

Вскипятить 5 ложекъ бѣлаго соуса съ консоме. Когда будетъ готовъ, влить по вкусу вскипяченнаго уксусу, процѣдить и положить немного масла и зеленаго эстрагона, обданнаго кипяткомъ.

370. Голландскій.

ВЫДАТЬ:

Желтковъ 6 шт.—Бѣлаго соуса 2 лож.	Масла сливочн. $1/2$ ф.—Уксусу 1 лож.

Отбить 6 желтковъ, положить двѣ ложки бѣлаго соуса и, поставивъ на край плиты, сбивать лопаткою. Распустить въ отдѣльной кастрюлѣ $1/2$ фунта сливочнаго масла, и вскипятить немного уксуса; когда желтки начнутъ подни-

маться, прибавлять по столовой ложкѣ масла и по нѣскольку капель уксуса, взбивать постоянно, и, когда выльется все масло, а соусъ загустѣетъ и нѣсколько поднимется, тогда посолить и тотчасъ отпустить; отъ долгаго взбиванія на легкомъ огнѣ соусъ дѣлается гладкимъ и нѣжнымъ, поэтому не слѣдуетъ его приготовлять рано.

371. Итальянскій.

ВЫДАТЬ:

1) Шампанскаго $1/2$ бут.	2) Бѣлаго соуса 5 лож.
Соку трюфелей и шампиньоновъ по $1/2$ стак.	Вина 1 стак.
Чесноку 1 зуб.—Зелени; красн. перцу.	Лимонъ 1 шт.

1) Выкипятивъ $1/2$ бутылки шампанскаго, съ сокомъ трюфелей и шампиньоновъ, положить чесноку, зелени и немного краснаго перца.

2) 5 ложекъ выкипяченнаго бѣлаго соуса, вина 1 стаканъ, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать и выжать сокъ изъ одного лимона.

372. Ліонскій.

ВЫДАТЬ:

Луку 3 шт.	Бѣлаго соуса 5 лож.
Сотерна 1 ст.—Зелени.	Желтковъ 2 шт.
Прованск. и коров. масла по 1 лож.	Масла $1/2$ лож.

Изшинковать 3 луковицы, поджарить слегка въ разныхъ количествахъ прованскаго и коровьяго масла. Когда лукъ будетъ готовъ, влить стаканъ сотерна, положить зелени и варить $1/4$ часа. Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса до настоящей густоты, подбить двумя желтками, влить вино, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного рубленой зеленой петрушки.

373. Нормандскій.

ВЫДАТЬ:

Сотерна 1 рюмку.	Сливочн. масла 1 лож.
Рыбн. бульона 4 лож.	Раковыхъ шеекъ 10 шт.
Бѣлаго соуса 5 лож.	Печенку изъ налима.

Вскипятить рюмку сотерна, 4 ложки рыбнаго бульона, 1 ложку соку изъ шампиньоновъ; положить 5 ложекъ бѣлаго соуса и одну обжаренную въ маслѣ луковицу. Кипятить, постоянно мѣшая, пока уварится до надлежащей густоты; тогда процѣдить сквозь салфетку, положить сливочнаго масла, размѣшать и опустить въ соусъ 10 раковыхъ шеекъ и одну небольшую печенку изъ налима, изрѣзанную кусками.

374. Неаполитанскій.

ВЫДАТЬ:

Вина марсала 1 ст.	Бульону изъ дичи 3 лож.
Пряностей.	Пюре изъ помъ д'амуровъ 2 лож.
Соку изъ шампиньоновъ 3 лож.	Краснаго соуса 4 лож.

Уварить до густоты стаканъ вина марсала съ пряностями, сокомъ изъ

шампиньоновъ и бульономъ изъ дичи. Потомъ прибавить 4 ложки краснаго соуса, 2 ложки пюре изъ помъ д'амуровъ № 105, и процѣдить сквозь салфетку.

375. Нѣмецкій.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 3 шт.—Масла $1/2$ ф. | Соли; перцу.—Зеленой петрушки.

Изрубить мелко три крутыхъ яйца и сложить въ соусникъ; распустить особо въ кастрюлѣ $1/2$ фунта масла; когда будетъ готово, влить его въ рубленыя яйца, прибавить по вкусу соли, перцу и немного рубленой зеленой петрушки.

376. Орлеанскій.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго соуса 5 лож.
Соку изъ шампиньоновъ, консоме изъ куръ и рейнвейна, по 1 ложкѣ.
Раковаго масла $1/4$ ф.
Перцу кайенскаго.

5 ложекъ бѣлаго соуса, по ложкѣ соку изъ шампиньоновъ, консоме изъ куръ и рейнвейна, кипятить на плитѣ, непрерывно мѣшая, пока соусъ не выкипитъ до густоты; тогда процѣдить сквозь салфетку, прибавить $1/4$ фунта раковаго масла и перцу кайенскаго.

377. Парижскій.

ВЫДАТЬ:

Рейнвейна $1/2$ бут.—Поварен. травъ.
Очистки отъ трюфелей и шампиньон.
Бѣлаго соуса 5 лож.
Сливочнаго масла 1 лож.

Варить на легкомъ огнѣ, накрывъ крышкою, полбутылки рейнвейна, поваренныя травы и немного очистковъ отъ трюфелей и шампиньоновъ. Между тѣмъ уварить до надлежащей густоты 5 ложекъ бѣлаго соуса, вылить въ вышесказанный сокъ, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать и прибавить немного сливочнаго масла.

378. Польскій.

ВЫДАТЬ:

1) Масла $1/2$ фун.
Тертаго бѣлаго хлѣба 3 лож.
2) Тертаго бѣлаго хлѣба 3 лож.
Сливочнаго масла 2 лож.—Лимонъ 1.

1) Распустить $1/2$ фунта масла, всыпать 3 ложки тертаго бѣлаго хлѣба и поставить на огонь, мѣшая постоянно; когда хлѣбъ зарумянится, снять тотчасъ съ огня и употреблять.

2) Кипятить три столовыя ложки тертаго хлѣба, одну ложку сливочнаго масла, чумичку хорошаго бульона; когда соусъ загустѣетъ, тогда прибавить немного сливочнаго масла, сокъ изъ лимона, размѣшать и употреблять.

379. Тулузскій.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго соуса 5 лож.	Консоме куринаго 2 ложки.
Сока изъ шампиньон. и трюф. 1 лож.	Шампиньоновъ и трюфелей.

Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса съ одною ложкою сока изъ шампиньоновъ и трюфелей и 2-мя ложками куринаго консоме; когда будетъ готово, процѣдить сквозь салфетку и положить нарѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ и трюфелей.

380. Разварная говядина.

ВЫДАТЬ:

Говядины 4—5 ф.	Рѣпы 2—3 шт.
Картофеля 10—15 шт.	Моркови 2—3 шт.
Петрушки, сельдерея, по 1 шт.	Для соуса № 315.

Для бульи идутъ три части, части лучшія: *кострецъ, огузокъ и филей.* Варя бульи, вы получите два блюда; разварную говядину и прекрасный бульонъ. Слѣдуетъ только, о чемъ мы уже и упоминали, класть мяса нѣсколько большую пропорцію, нежели для выварки одного лишь бульона, послѣ приготовленія котораго говядина, какъ совершенно вываренная, бываетъ уже больно плоха. Итакъ, приготовляя бульи, не слѣдуетъ пожимать мясо, какъ это дѣлаютъ при варкѣ бульона, дабы не выжать изъ него существенныхъ, питательныхъ и вкусныхъ соковъ.

Употребляя для *бульи* большое количество мяса, нежели слѣдовало бы для приготовленія одного супа, экономія нисколько не пострадаетъ, ибо вамъ не надо будетъ покупать что-либо на второе блюдо.

Бульи гарнируется цѣльнымъ картофелемъ, или половинками, отвареннымъ въ соленой водѣ, крупными кусками рѣпы, моркови и посыпается рубленой зеленью петрушки или укропа.

Къ *бульи*, по нашему личному вкусу, лучше всего идетъ хрѣнъ, какъ обыкновенный, съ уксусомъ, такъ равно и пропускной (№ 315). Можно также облить куски мяса простымъ краснымъ соусомъ, всѣ же остальные соусы могутъ лишь только испортить, но никакъ не улучшить это превосходное, хотя и простое блюдо.

Говядину на *бульи* надо варить съ кореньями петрушки и сельдерея, варить долго, до мягкости, часа четыре—пять, смотря, конечно, по величинѣ куска.

381. Разварная говядина, иначе.

ВЫДАТЬ:

Говядины 4—5 ф.—Перцу, соли.	Для соуса № 322.
Масла 2 ложки.	Петрушки, сельдерею, по 1 шт.

Срѣжьте съ кости затылокъ филея, срѣжьте съ него и жилу, поколотите скалкой и заверните срѣзанный кусокъ въ трубку, въ такъ-называе-

мый *рулетъ.* Варите говядину какъ обыкновенно, въ соленой водѣ. Если говядины достаточное количество, то и здѣсь получите хорошій же бульонъ.

Свертывая говядину, жирная сторона куска должна быть обращена наружу, а срѣзанная—внутрь. Чтобъ рулетъ не разогнулся, а по вынутіи изъ варки имѣлъ видъ круглый, форму толстой колбасы—свернувши, его слѣдуетъ хорошенько (еще сырой) крѣпко обмотать тонкими бичевками, которыя, когда придетъ время говядину рѣзать на куски и укладывать на блюдо, само собою разумѣется, вы снимете.

Еще не завертывая говядину, слѣдуетъ съ внутренней стороны спрыснуть ее солью, а кто любитъ, то немного и крупно-толченымъ перцемъ. Но бульонъ въ этомъ послѣднемъ случаѣ хорошъ и пригоденъ будетъ лишь для супа съ макаронами, вермешелью и для *тортю* (супъ изъ телячьей головки, о чемъ было говорено выше).

Сваривъ мясо до совершенной почти спѣлости, выньте его, положите на сковороду и суньте на полчасика въ жаркій шкафъ или въ печь, чтобъ дать мясу колеръ, то-есть, чтобъ оно сверху зарумянилось. Вынувъ говядину изъ шкафа, разрѣжьте на куски, какъ рѣжутъ колбасу, то-есть, чтобъ куски были круглые, уложите на блюдо и облейте соусомъ *пиканъ* (№ 315); недурно сбрызнуть зеленью рубленой петрушки или укропа.

Кто любитъ сои, то къ такой говядинѣ идутъ: *гонгъ-конгъ*, *кабулъ*, *велингтонъ*.

Для приготовленія такой говядины только и идетъ помянутая часть—затылокъ отъ филея и лучше къ тонкому концу.

382. Паровая говядина.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3—4 ф.	Каперсовъ и оливокъ по 2 лож.
Грибовъ маринов. 6—8 шт.	Сливоч. масла 1 лож.
Огурчиковъ 10—15 шт.	Лимонъ 1 шт.
Крѣпкаго бульону 12 зол.	

Само названіе этого кушанья показываетъ, что оно готовится въ пару и большею частью въ паровой кастрюлѣ. Можно, конечно, готовить такую говядину и на плитѣ, въ обыкновенной кастрюлѣ, прикрывъ ее крышкой. Для паровой говядины идетъ та же часть, что и для бифстекса, здѣсь даже край не годится, который иногда замѣняетъ для бифстекса филей, разумѣется, на плохихъ кухняхъ. Вотъ какъ мы готовимъ это блюдо. Разрѣжьте филей на ломти, какъ и для бифстекса, налейте въ кастрюлю немного, чтобъ только покрыть чуть-чуть дно ея, куринаго или говяжьяго бульона, а за неимѣніемъ ихъ—воды; прибавьте нашинкованныхъ маринованныхъ въ уксусѣ бѣлыхъ грибовъ, огурчиковъ, оливокъ хоть по двѣ столовыхъ ложки

и ложку сливочнаго масла, да, пожалуй, золотниковъ двѣнадцать крѣпкаго бульона, изрѣзаннаго помельче и распущеннаго въ чайной чашкѣ обыкновеннаго бульона. Крѣпкій бульонъ долженъ быть, конечно, самый лучшій. Прикройте кастрюлю крышкой и поставьте на таганчикъ, подъ которымъ горитъ спиртъ, или просто на плиту—и черезъ десять минутъ говядина готова. Хорошо также прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ кожи и сѣмячекъ. Старайтесь, чтобъ ломти лежали въ одинъ рядъ; если же придется класть ихъ одинъ на другой, то необходимо въ половинѣ варки, то-есть, минутъ черезъ пять, послѣ того какъ изъ кастрюли покажется паръ, нижніе куски положить наверхъ, а верхніе куски внизъ. Само собою разумѣется, что въ этомъ случаѣ для приготовленія блюда потребуется времени нѣсколько болѣе, да и вообще переворачиваніе неудобно и его надо по возможности избѣгать, то-есть, для большаго числа обѣдающихъ имѣть и большую кастрюлю, или не готовить въ такомъ случаѣ паровую говядину.

383. Духовая или душеная говядина.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3—4 ф.—Муки 2 лож.	Лавр. листу 2 шт.
Перцу 10—15 зеренъ.	Гвоздички 2—3 шт.
Сливочн. масла до $^1/_4$ ф.	Корицы кусокъ въ 1 верш.

Получила свое наименованіе отъ духовъ, входящихъ въ составъ ея приготовленія—гвоздики, корицы, перцу, лавроваго листа и другихъ такъ-называемыхъ пряностей. Нарѣжьте говядину—всего лучше отъ затылка филея—ломтями; выколотите ломти скалкой, посолите и обваляйте каждый хорошенько въ крупичатой мукѣ, потомъ укладывайте говядину въ горшокъ или кастрюлю слѣдующимъ порядкомъ: рядъ говядины, а на нее 10—15 зеренъ перцу, одинъ—два лавровыхъ листа, двѣ—три гвоздички; кусокъ корицы и немного (полчашки) крѣпкаго бульона, распущеннаго, какъ сказано нѣсколько строкъ выше, въ обыкновенномъ бульонѣ или просто въ водѣ; потомъ опять рядъ говядины, и на нее духовъ и т. д. Ежели говядина суха, отъ огузка напримѣръ, то кладите на нее ломтики сливочнаго масла ($^1/_4$ фунта кусковъ на 12—достаточно). На все это вылейте стаканъ или полтора говяжьяго бульона, еще лучше соку изъ-подъ ростбифа хоть пополамъ съ бульономъ и даже съ водой, накройте горшокъ или кастрюлю крышкой и поставьте въ шкафъ, въ печь, или на плиту. Часа черезъ полтора посмотрите, и ежели образовавшійся соусъ густъ, то прибавьте еще полстакана, стаканъ или болѣе бульону. Говядина должна хорошо упрѣть, быть мягка; а потому на изготовленіе ея, ежели ломти не очень тонки, потребуется часа три. Если вы вздумаете, какъ говорится, поблагодушествовать, то-есть, потѣшить себя и пріятелей, или, наконецъ, покормить нужнаго,

дѣловаго человѣка,—человѣка, конечно, со вкусомъ, чтобъ *кормъ шелъ въ коня*, то совѣтуемъ приготовить духовую говядину по слѣдующему рецепту. Пожертвуйте полуфунтовую банку французскихъ трюфелей, непремѣнно французскихъ; нарѣжьте ихъ тоненькими ломтиками и замѣните ими всѣ вышеозначенные духи—перецъ, гвоздику, лавровый листъ, корицу. Крѣпкій бульонъ замѣните сокомъ изъ-подъ ростбифа или телятины. Сливочное масло, а равно и мука остаются въ своей силѣ; вмѣсто же говяжьяго бульона влейте въ горшокъ стаканъ мадеры и полстакана малаги—прелесть!

384. Филей въ мадерѣ съ трюфелемъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3—4 ф.	Краснаго соуса 2 ст.
Масла 3—4 лож.	Трюфелей 3—4 шт.

Это тотъ же бифстексъ, но подъ краснымъ соусомъ съ трюфелемъ. Хорошо сдѣлаете, ежели отнимете отъ сырыхъ еще ломтей весь жиръ,—срѣжете всѣ жилы и пленки, облегающія ломти истиннаго филея. Тутъ отойдутъ вмѣстѣ съ жиромъ и жилами небольшія частицы мяса (кромки), которыя очень тверды и безвкусны. Жарьте говядину какъ обыкновенный бифстексъ, то-есть, бросая ломти на раскаленную сковороду, и, по укладкѣ кусковъ на блюдо, облейте ихъ вышепоказаннымъ соусомъ, или подавайте его особо.

385. Баранина паровая.

ВЫДАТЬ:

Баранины 6—8 ф.	Петрушки 1 кор.
Вина и уксусу, по 1 ст.	Луку 4—5 шт.
Лавров. листа и гвоздички, по 2—3 шт.	Перцу щепоть.
Чесноку 2—3 зубка.	Можжевеловыхъ ягодъ 1 ложку.

Возьмите заднюю четверть баранины, т. е., окорокъ, или почечную часть—филей; снимите съ мяса верхнюю, жилистую, тонкую перепонку, и отсѣките прочь голяшку (отъ окорока); нашпигуйте мясо малыми кусками петрушки, лукомъ и 1—3 зубчиками чесноку, разрѣзанными на 8—10 частей, посыпьте крупно толченымъ перцемъ, положите въ каменную чашку, залейте некрѣпкимъ уксусомъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ, и оставьте его въ этомъ маринадѣ сутки. На 6—8 ф. мяса достаточно по стакану вина и уксуса, хорошій корень петрушки, 4—5 луковицъ и щепоть перцу. Можете подбавить 2—3 лавровыхъ листка, столько-же гвоздичекъ и столовую ложку можжевеловыхъ ягодъ. На другой день выложите баранину въ чистую кастрюлю, облейте помянутымъ маринадомъ съ кореньями, поставьте на плиту, на умѣренный жаръ, и варите часа 3. Кастрюля должна быть прикрыта крышкой. Когда мясо поспѣетъ, то-есть, сдѣлается довольно мягкимъ, выньте

его, положите на горячее блюдо, лучше на металлическое, облейте маринадомъ, въ которомъ варилась баранина, процѣдивши его сквозь сито и подавайте.

386. Бараньи котлеты.

ВЫДАТЬ:

Котлетъ 4 шт. Перцу.	Масла 2 лож.

Бараньи котлеты должны быть натуральныя; онѣ превосходны, если баранина хороша и жирна. Разрѣзать котлетную часть (край) по ребрамъ, отнявъ лишнія кости, т. е., позвонки, и срѣзать жилы, поколотите котлеты скалкой, обрызните солью и крупно толченымъ перцемъ и жарьте на сильномъ огнѣ, распустивъ на сковородѣ коровье масло. Не должно пережаривать котлеты; необходимо, чтобъ онѣ были сочны. Не слѣдуетъ тоже обсыпать сухарями бараньи котлеты—не хорошо.

387. Бараньи котлеты въ бешамели.

ВЫДАТЬ:

Бараньихъ котл. 4 шт.—Масла 4 лож.	Сухар. 3—4 лож.—Для бешамели № 325.

Зажарьте котлеты, какъ сказано въ № 386, остудите: потомъ обмакивайте въ приготовленную заранѣе холодную густую бешамель: можете обсыпать толчеными сухарями изъ бѣлаго хлѣба, и жарьте на раскаленной сковородѣ съ масломъ. Когда хорошо подрумянится одна сторона, тогда переверните котлеты на другую.

388. Баринина подъ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Баранины 6—8 ф.	Луку 4—5 шт.—Перцу щепоть.
Вина и уксусу, по 1 стакану.	Мофжевеловыхъ ягодъ 1 лож.
Лавров. листа и гвоздички, по 2—3 шт.	Сухарей 1 стак.
Чесноку 2—3 зуб.—Петрушки 1 кор.	Бешамели № 325.

Зажаривъ бараній окорокъ или филейную часть, какъ сказано въ № 385; просто въ шкафу или печкѣ, разрѣжьте мясо ломтями, уложите ихъ въ томъ-же порядкѣ, какъ они были срѣзаны съ кости, только спустивъ одинъ ломоть съ другаго, примѣрно на полвершка; намажьте мясо сверху бешамелью, толщиною на палецъ, обсыпьте толчеными сдобными сухарями и поставьте въ печь или шкафъ на полчаса, чтобъ хорошенько зарумянилось. Кромѣ того, укладывая куски мяса на-кость, можете каждый изъ нихъ подмазывать съ нижней стороны тоже бешамелью. Укладывать, ставить покрытое бешамелью мясо въ шкафъ и подавать необходимо на металлическомъ блюдѣ или на плафонѣ, ибо каменное блюдо можетъ лопнуть, тѣмъ болѣе, что ставить его слѣдуетъ въ горячій шкафъ или такую же печь.

389. Баранина въ сметанѣ.

ВЫДАТЬ:

Баранины 6—8 ф.—Смет. 1—1½ стак. | Гречневой крупы для каши.

Побейте бараній окорокъ или филей скалкой (это, впрочемъ, всегда слѣдуетъ дѣлать) и жарьте обыкновенно. Когда мясо будетъ полуготово (приблизительно черезъ часъ), вылейте на него стаканъ или полтара (на шесть—восемь фунтовъ) хорошей, густой сметаны и дожаривайте, поливая почаще образовавшимся отъ сметаны и соку соусомъ. Къ такому блюду въ иныхъ домахъ подаютъ гречневую крутую кашу, что очень идетъ.

390. Баранья грудинка.

ВЫДАТЬ:

Баранью грудинку.
Луку 1—2 шт.—Перцу 10 зер.
Эстрагону; чесноку 1 зуб.
Лимона половину.
Рису полфунта.
Масла ⅛ ф.—Сыру ¼ ф.

Разнявши грудинку по ребрамъ на куски, положите ее въ кастрюлю, налейте ложки двѣ разливальныхъ говяжьяго или куринаго бульону; посолите, прибавьте одну или двѣ луковицы, зеренъ десятокъ перцу, если любите—зубокъ чесноку, небольшой пучекъ эстрагону, сокъ изъ пол-лимона и поставьте на умѣренный огонь. Когда грудинка будетъ готова, мягка (часа черезъ полтора—два, а иногда, если баранина молода, и ранѣе), то выньте ее, уложите на блюдо, засыпьте вареньмъ рисомъ, а сверху обложите чухонскимъ масломъ (на полфунта рису восьмушку масла), посыпьте тертымъ сыромъ (конечно, всего лучше пармезаномъ), котораго достаточно четверти фунта, поставьте въ шкафъ, дабы сверху подрумянилось, и подавайте къ столу сильно горячимъ, обливъ образовавшимся въ кастрюлѣ сокомъ, сквозь сито, снявъ съ сока жиръ предварительно.

Можно также, вынувъ свареную грудинку, окунувъ въ желтокъ, сбитый съ ложкой столовой бульона или воды и обвалявъ въ сухаряхъ, обжарить.

391. Зразы.

ВЫДАТЬ:

Говядины (затылка отъ филея) 3 ф.
Для фаршу говядины ½ ф.
Почечнаго или говяжьяго сала ¼ ф.
Муки 2—3 лож.
Бульону сухаго ⅛ ф.
Бѣлаго хлѣба ¼ ф.
Перцу щепоть—Луку 2—3 шт.
Сливочнаго масла 3 лож.
Яйцо 1 шт.
Лавров. лист. 2—3 шт.
Гвоздички 3—4 шт.
Грибовъ сухихъ ⅛ ф.

Здѣсь преобладаетъ говяжій фаршъ. Зразы приготовляютъ съ разными варіяціями, хотя и на одну тему. Вотъ, по нашему мнѣнію, лучшія зразы. Снимите съ кости затылокъ филея, нарѣжьте его ломтями, но не толстыми,

выколотите хорошенько скалкой и на каждый наложите слѣдующаго фарша: возьмите примѣрно полфунта (зразъ на 10) сырой безъ жилъ говядины, четверть фунта говяжьяго сала, столько же мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, бульонѣ, или водѣ и отжатаго, добрую щепоть толченаго перцу и 2—3 большихъ луковицы, мелко изрубленыхъ, и слегка, но до мягкости поджаренныхъ въ сливочномъ маслѣ, прибавьте для связи 1 яйцо и посолите.

Все это изрубить мелко-на-мелко. Когда фаршъ будетъ наложенъ на ломти говядины, то сверните каждый въ трубку и обмотайте толстой ниткой, чтобъ во время приготовленія зраза не развернулась. Нитки при подачѣ блюда на столъ, конечно, снимите. Потомъ обваляйте каждую зразу въ крупичатой мукѣ, и уложите ихъ въ кастрюлю или горшокъ, прибавивъ 2—3 лавровыхъ листка, 3—4 гвоздички, 1/8 фун. крѣпкаго бульона, разведеннаго въ стаканѣ горячаго бульона или просто въ кипяткѣ. Для того, чтобъ зразы были готовы, имъ достаточно стоять въ печкѣ или шкафу 2 часа. Очень хорошо замѣнить въ фаршѣ бѣлый хлѣбъ 1/8 отваренныхъ до мягкости сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Грибы должны быть изрублены какъ можно мельче, въ видѣ икры.

392. Пулярдка съ пармезаномъ.

ВЫДАТЬ:

Пулярдку 1 шт.	Бѣлаго вина 1 стак.
Перцу; петрушки, сельдерею и луку по 1 шт.	Масла 2 лож.—Муки 1 лож.
	Пармезана 1/4 ф.

Пулярдку надо припустить въ кастрюлѣ съ масломъ.

Въ кастрюлю влить: стаканъ бѣлаго вина и столько бульона, чтобъ пулярдка была имъ совершенно покрыта; прибавьте соли, немного перца, петрушки, сельдерею и одну луковицу.

Варить надо часъ на легкомъ огнѣ, такъ, чтобы бульонъ не доходилъ до вскипа.

Вынувъ пулярдку изъ кастрюли, изъ оставшейся жидкости сдѣлайте соусъ, сбивая ее съ мукою и масломъ.

Часть этого соуса отлейте и сбейте его съ одною столовою ложкою тертаго пармезана.

Остальную часть соуса смѣшайте съ равнымъ количествомъ (на мѣру) тертаго пармезана же; этою смѣсью облейте пулярдку, закройте ее крышкой и поставьте въ печной шкафъ, гдѣ держите до тѣхъ поръ, пока вся жидкость на ней не обсохнетъ и пулярдка не зарумянится.

Къ пулярдкѣ подайте вышеописанный соусъ особо.

393. Судакъ марешаль.

ВЫДАТЬ:

Судака 3 ф.—Сливочн. масла до 1 ф.
Для бѣлаго соусу.
Раковаго масла 1 лож.

Трюфелей 10 шт.
Вмѣсто раковаго масла можно выдать раковой сои 2 ложки.

Главную роль тутъ играютъ французскій трюфель и сливочное масло, конечно, самаго высокаго достоинства. Приготовленіе тоже нехитрое. Приготовьте точно такіе же куски судака, какъ для *грилье*, но не обмакивайте ихъ въ яйцѣ и не заливайте въ сухаряхъ, а посолите, дайте полежать полчасика, чтобъ соль пробрала рыбу, и потомъ пропустите на сотейникѣ, плафонѣ или сковородѣ до спѣлости въ сливочномъ маслѣ, но такъ, чтобъ куски не зарумянились, а были бы бѣлы, т. е., пропускайте не на очень сильномъ огнѣ, не на раскаленномъ мѣстѣ плиты. Между тѣмъ заготовьте бѣлый соусъ на раковомъ маслѣ и протрите въ него штукъ пять трюфелинъ на теркѣ, хорошенько, разумѣется, перемѣшавъ и прокипятивъ разокъ — другой.

Кромѣ того, возьмите точно такихъ же протертыхъ пятокъ трюфелинъ и смѣшайте ихъ хорошенько съ полфунтомъ самаго лучшаго сливочнаго, но не распущеннаго, а холоднаго масла, протрите все это сквозь рѣдкое рѣшето на тарелку; масло выйдетъ червячками, въ этомъ видѣ и оставьте его, вынесши на погребъ, чтобы оно хорошенько застыло. Когда соусъ и масло готовы, тогда только принимайтесь припускать куски судака, ибо блюдо это хорошо, когда подано тотчасъ послѣ приготовленія. Уложивъ куски судака на блюдо, кругомъ, по краямъ, облейте его соусомъ, а въ средину блюда выложите холодное съ трюфелемъ масло. Старайтесь масло класть осторожно, чтобъ не смять его. Блюдо это — превосходно и его можно подать хоть за какимъ угодно роскошнымъ столомъ.

Раковое масло можно замѣнить двумя ложками раковой сои, положивъ ее въ обыкновенный бѣлый соусъ; но послѣдній выйдетъ много грубѣе, хотя тоже очень хорошъ.

394. Телячьи ножки.

ВЫДАТЬ:

Ножекъ 4 шт.—Яицъ 1—2 шт.
Молока 1 лож. Сухарей 2 лож.
Масла 3—4 лож.

Для краснаго соусу.
Сахару 1 лож.
Уксусу $1/2$ лож.

Разваривъ ножки въ соленой водѣ, выбравъ крупныя кости и если ножки велики, разрѣзавъ ихъ вдоль каждую на двѣ части, окуните въ яйцо, сбитое съ ложкой молока или воды, обваляйте въ мелко-истолченныхъ сухаряхъ, обжарьте въ коровьемъ маслѣ и подавайте ихъ, обливъ соусомъ, горячими.

Къ ножкамъ идетъ красный соусъ, въ который не мѣшаетъ прибавить немного мелкаго сахару и чуть-чуть уксусу или лимоннаго соку (на два стакана соусу достаточно столовой ложки сахару, пол-ложки хорошаго уксусу или ложку лимоннаго соку). Нѣкоторые прибавляютъ въ соусъ и варятъ вмѣстѣ съ нимъ черносливъ, изюмъ, или коринку, но на нашъ вкусъ, это не совсѣмъ хорошо; впрочемъ, „на вкусъ и цвѣтъ товарища нѣтъ“.

395. Телячья головка.

ВЫДАТЬ:

Головку 1 шт.	Для краснаго соусу.
Хрѣну и сметаны.	Сахару 1 лож.—Уксусу $1/2$ лож.

Головка подается въ двухъ видахъ: а) просто горячая, разварная въ соленой водѣ съ хрѣномъ и сметаною—это на нашъ вкусъ лучшая подача, и б) разварная же, облитая краснымъ соусомъ съ прибавкой небольшаго количества сахара и уксуса, какъ и для телячьихъ ножекъ. Многіе прибавляютъ и здѣсь черносливъ, изюмъ и миндаль.

Когда головка ошпарена, очищена и вымыта хорошо, то отнимите отъ нея, отъ сырой еще, нижнюю челюсть и языкъ, потому что въ нижней челюсти съѣдобнаго мало; языкъ же отнимается для того, что онъ поспѣваетъ скорѣе самой головки и съ него надо содрать кожу и разрѣзать вдоль на три—четыре части, а потомъ, уложивъ на блюдо сваренную головку, приложить къ ней языкъ, а равно и мозгъ, который надо вынуть тоже еще изъ сырой головки, снять съ него кровяныя пленки, вымыть въ холодной водѣ и, отваривъ разрѣзать на четыре части, то-есть, каждое полушаріе на двѣ. Вынуть мозгъ изъ головы не трудно; надо разрѣзать кожу по верху головы и разворотить кости хоть долотомъ или топоромъ. Когда головка готова, то, вынувъ ее, надо выбрать кости и обмыть ее хорошенько горячей водой; съ ушей снять верхнюю кожицу, оставивъ только одни хрящи; зрачки изъ глазъ тоже надо вынуть. Головка прежде разрѣзается на двѣ части, вдоль, которыя состоятъ изъ щеки, уха и глаза; потомъ каждая часть можетъ быть разрѣзана на двѣ или на три части, наискось, что зависитъ отъ величины самой головки. Головка отъ хорошаго молочнаго теленка и хорошо сваренная должна быть бѣла, нѣжна и мягка. Совѣтуемъ сначала варить головку, дабы она была бѣлѣе, не въ соленой водѣ; посолить воду можно въ концѣ варки.

Подаютъ головку, разрѣзавъ на нижней кости или совершенно отбросивъ кость, то-есть, подаютъ однѣ мягкія части. Послѣдняя подача по нашему лучше, хотя и не такъ красива.

Соусъ можно подавать отдѣльно или обливъ имъ головку на блюдѣ; хрѣнъ, соединенный съ сметаной, подаютъ всегда отдѣльно.

396. Битки.

ВЫДАТЬ:

Говядины $1^1/_2$ ф.	Для соусу № 321.
Хлѣбъ бѣлый 1 шт.	Сахару 1 лож.
Луку 2 шт.—Масла 3 лож.	Уксусу 1 лож.
Яицъ 2 шт.—Сметаны 1—$1^1/_2$ стак.	Карт. 10 шт., или шпинату 1 ф.

Для битковъ берется обыкновенно мякоть, то-есть, часть говядины отъ огузка, безъ костей и жиру или съ незначительнымъ его количествомъ—въ этомъ состоитъ и существенная часть экономiи: ни жиру, ни костей, ни жилъ не придется отбрасывать. Во-вторыхъ, для битковъ необходимъ мякишъ бѣлаго хлѣба, намоченный въ бульонѣ, молокѣ или водѣ и послѣ отжатый до-суха, что составляетъ вторую часть экономiи, такъ какъ хлѣбъ дешевле мяса. Для связи необходимо яйцо, для любителей—лукъ. Битки по преимуществу приготовляются въ сметанѣ, но мы предпочитаемъ ихъ подъ луковымъ соусомъ № 321, или подъ простымъ краснымъ соусомъ съ прибавкою въ него небольшаго количества мелкаго сахару и краснаго простаго (пивнаго) уксуса.

Къ биткамъ идутъ: картофель-пюре, просто разварной или жареный картофель, щавель, шпинатъ и нѣкоторыя другiя овощи и зелень.

Изрубивъ фунта полтора говядины съ мякишемъ отъ пяти-копѣечнаго хлѣба и двумя рѣпчатыми луковицами, разрѣзанными предварительно на ломти и припущенными въ сливочномъ маслѣ до совершенной спѣлости, прибавивъ ложку соли и два сырыхъ яйца, перемѣшавъ смѣсь хорошенько и раздѣливъ ее на шесть равныхъ частей, вы получите шесть довольно удовлетворительныхъ битковъ, которые и кладите на раскаленную сковороду съ русскимъ топленымъ масломъ. Когда битки поджарятся до-красна съ одной стороны, поверните ихъ на другую и тоже поджарьте; потомъ, сливъ со сковороды масло, влейте на битки стаканъ или полтора сметаны и поставьте на плиту или шкафъ минутъ на десять, чтобъ сметана нѣсколько покраснѣла.

Такiе битки надо прямо подавать на сковородѣ или плафонѣ. Если битки желаете подать подъ луковымъ соусомъ, то сметана конечно здѣсь не нужна, а снявъ ихъ на горячее блюдо, облейте соусомъ; тоже надо замѣтить, когда битки подаютъ съ простымъ краснымъ, кисло-сладкимъ соусомъ.

397. Битки по-гамбургски.

ВЫДАТЬ:

Какъ для № 396, но безъ луку.	Яицъ 3 шт.

Ничто иное, какъ тѣ же битки подъ краснымъ соусомъ, безъ луку и съ прибавкою яйца. Послѣднее въ цѣльномъ видѣ, сырое, выливается на

горячій битокъ и становится въ жаркій шкафъ. Особеннаго, какъ читатель видитъ, тутъ нѣтъ ничего.

398. Битки съ селедкой и чернымъ хлѣбомъ.

ВЫДАТЬ:

Какъ для № 396, но вмѣсто бѣлаго выдать столько же чернаго хлѣба.	Селедку 1 шт. Для краснаго соуса № 322.

Блюдо не совсѣмъ дурное и изрѣдка можетъ показаться даже вкуснымъ, по крайней мѣрѣ, оно довольно оригинально. Снимите съ костей селедку, вмѣсто бѣлаго хлѣба употребите мякишъ чернаго, а вовсемъ остальномъ поступайте, какъ выше сказано, въ № 396. Замѣтимъ одно, что для этихъ битковъ сметана нейдетъ; подъ простымъ краснымъ соусомъ или даже подъ луковымъ они несравненно вкуснѣе.

399. Ростбифъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины филей 10—12 ф. Масла 3 ложки.	Масла сливочн. 1 лож.—Муки 1 лож. Овощей, по желанію.

Ростбифъ самое вкусное, здоровое и питательное блюдо. Онъ тѣмъ еще хорошъ, что не такъ скоро пріѣдается, какъ другія кушанья; хорошъ, главное, потому, что говядина въ ростбифѣ сохраняетъ почти всѣ свои существенные, питательные и вкусные *соки*, до которыхъ неохотники одни лишь профаны, смѣшивающіе сокъ съ чистой кровью и любящіе пережаренную говядину, то-есть, попросту—мясныя лыки.

Ростбифъ есть ничто иное, какъ кусокъ зажаренной говядины, но зажаренной безъ всякихъ приправъ, выключая соли. При всей однако простотѣ этого блюда требуется много условій, чтобъ оно дѣйствительно было хорошо. Во-первыхъ, для ростбифа идетъ исключительно одинъ только филей и преимущественно середина его, то-есть, чтобъ *щупъ* съ частью толстой кости и тонкій конецъ филея были отрублены. Филей отъ праваго бока вола лучше нежели отъ лѣваго. Отличить лѣвый филей отъ праваго нетрудно; у перваго жиръ съ внутренней, жирной стороны, гдѣ лежитъ бифштексъ, какъ бы накладной, отдѣляется отъ мяса и потому всегда мясники пришпиливаютъ его деревянными спицами. Впрочемъ это не особенно важная сторона дѣла, ибо отъ инаго вола — стараго или маловѣснаго, напримѣръ—и правый филей плохъ, а отъ молодаго и тяжеловѣснаго—и лѣвый великолѣпенъ. Вотъ ежели филеи отъ одного и того-же быка, или вообще одного достоинства, т. е., и крупны, и моложавы, тогда берите лучше правый филей.

Необходимо, чтобъ говядина была отъ быка убитаго или, какъ гово-

рять, освѣжеваннаго дня за три, за четыре тому назадъ; иначе ростбивъ будетъ жестокъ, и вмѣсто превосходнаго жаркаго вы получите очень плохое, хотя матеріалъ будетъ и превосходный, и всѣ правила поваренного искусства будутъ соблюдены вами, въ точности.

Сдѣлавъ необходимыя замѣчанія для приготовленія хорошаго ростбифа, приступимъ къ изложенію самаго способа процесса жаренья. Дѣло это уже не трудное, но все-таки требующее вниманія и аккуратности. Сохранить сокъ въ мясѣ, не подать его вовсе сырымъ, но отнюдь и не пережарить— вотъ въ чемъ вся суть и задача.

Окативъ мясо холодной водой, вытеревъ его до-суха чистымъ полотенцемъ, обмазавъ со всѣхъ сторонъ (кромѣ внутренней жирной) русскимъ оттопленнымъ масломъ и сбрызнувъ солью, ставьте ростбифъ, положивъ на глиняный противень или крышку отъ кастрюли, въ жаркую печь, только-что загребенную, или въ жаркій же шкафъ минутъ на 30—40, чтобъ жаръ охватилъ мясо разомъ со всѣхъ сторонъ и чтобъ оно получило хорошій *колеръ*. Нужды нѣтъ, если мясо и пригоритъ гдѣ нибудь немного—не бѣда; жирокъ же даже долженъ пригорѣть. Послѣ этого выньте ростбифъ, облейте его двумя, тремя разливальными ложками воды или, что несравненно лучше, бульона и поставьте въ печь или шкафъ, въ болѣе уже умѣренный жаръ— дожариваться, дойти; чтобъ жаръ былъ умѣреннѣе, стоитъ болѣе или менѣе приотворить заслонку печи или шкафа. Сколько времени ростбифъ въ этотъ второй періодъ жаренья долженъ стоять въ шкафу или печкѣ—опредѣлить довольно трудно, потому что это зависитъ отъ многихъ условій: отъ величины куска, отъ возраста вола, отъ степени самаго жара. Вотъ и весь процессъ жаренья. Можно, пожалуй, добавить: а) Когда ростбифъ готовъ и вынутъ изъ шкафа, то накройте его листомъ писчей бумаги, а сверхъ ея полотенцемъ, сложеннымъ хоть вчетверо. б) Разрѣзавъ ростбифъ, какъ слѣдуетъ, и уложивъ его на кость, если онъ остылъ, суньте блюдо минутъ на пять въ шкафъ и потомъ облейте образовавшимся на противнѣ или крышкѣ сокомъ, конечно, сквозь ситечко и сливъ прежде съ сока жиръ. в) Во время жаренья (во второй періодъ) ростбифъ слѣдуетъ время отъ времени поливать образовавшимся сокомъ, а если онъ выкипаетъ, то обливать говядину понемногу водой или, какъ мы сказали выше, бульономъ. Можно поступать и такъ. Когда ростбифъ готовъ, снять съ противня, то, сливъ сало, положите въ оставшійся сокъ ложку сливочнаго масла, щепоть муки, поставьте ее на плиту, прокипятите раза два, три, помѣшивая безпрестанно деревянной лопаточкой, и процѣдите сквозь ситечко на изрѣзанный уже въ ломти ростбифъ.

Къ ростбифу идутъ: вареный, припускной и жареный круглый картофель, отваренная въ соленой водѣ цвѣтная капуста, каштаны, гороховыя

лопатки, свѣжая фасоль, свѣжій и сухой горошекъ; шпинатъ, щавель, анчоусное масло.

Какъ горячій, такъ равно и холодный ростбифъ, разрѣзавъ, не мѣшаетъ сбрызнуть рубленой зеленью петрушки или укропа. Зелень вообще всякому мясному и рыбному блюду придаетъ, какъ мы уже замѣтили прежде, веселый весенній видъ; за хорошимъ обѣдомъ, пожалуй, иногда и зимой забудешь, что живешь не въ Италіи, а „въ странѣ мятелей и снѣговъ", въ отечествѣ Скифовъ... Для хорошаго ростбифа человѣкъ на шесть нужна часть говядины фунтовъ въ 10—12. Но какъ такую пропорцію при другомъ блюдѣ, хоть горячемъ, шесть обыкновенныхъ ѣдоковъ не одолѣютъ, то рѣжьте на ломти одну лишь жирную сторону ростбифа—бифштексъ; *затылокъ* же или *исподъ* филея оставьте къ ужину или для другаго дня; ибо эта часть филея хороша и холодная—тоже не послѣднее достоинство ростбифа. Къ холодному ростбифу идетъ ланшпигъ, еще лучше—застывшій сокъ изъ-подъ жареной телятины.

Еще небольшое замѣчаніе; вообще подъ горячія, особенно жирныя мясныя блюда необходимы горячія тарелки, а всего необходимѣе онѣ подъ ростбифъ и бифштексъ. Нѣтъ ничего непріятнѣе, когда у хорошаго куска говядины, баранины, телятины застынетъ жирокъ, который бываетъ необыкновенно вкусенъ въ горячемъ видѣ.

400. Бифтексъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины филея 3—4 ф.	Анчоусн. масла № 344.
Фритюра 2 лож.—Хрѣну 1 кор.	Сливочн. масла 1 лож.
Картофелю 10—15 шт.	Муки 1 лож.

Бифштексъ двоюродный братецъ ростбифа, если и не съ женской, то все-таки съ лучшей, пожалуй даже—съ прекрасной его стороны, именно съ жирной; разница между этими родственниками, двумя, такъ сказать, близнецами, раздѣленными одной лишь костяной перегородкой, та, что ростбифъ хорошъ и холодный, бифштексъ только горячій; какъ скоро онъ остылъ,—никуда не годится, разогрѣтый и того хуже. Впрочемъ разогрѣвать жаркое какое бы то ни было вообще не слѣдуетъ; холодное несравненно лучше разогрѣтаго.

Приготовленіе бифштекса тоже просто, но тоже требуетъ тщательнаго исполненія тѣхъ правилъ, которыя мы сейчасъ передадимъ и которымъ просимъ неуклонно придерживаться, дабы имѣть собственно бифштексъ, а не жареный топоръ, до котораго, къ прискорбію, находятся охотники и въ наше еще время,—время цивилизаціи и прогресса.

Срѣзывается съ кости бифштексъ, отнимается жила и разрѣзывается

кусокъ на ломти поперекъ, толщиною въ палецъ, полтора и два. Толстый ломоть сочнѣе, слѣдовательно—вкуснѣе. Поколотивъ ломти чуть-чуть, слегка, скалкой и сбрызнувъ солью, кладите ихъ на раскаленную сковороду, которую предварительно смажьте только говяжьимъ оттопленнымъ саломъ (фритюромъ), для того лишь собственно, чтобъ бифштексъ не приставалъ къ сковородѣ. Когда ломти снизу хорошо подрумянятся и образуется на нихъ корочка, переверните ихъ на другую сторону и черезъ три—пять минутъ, смотря по толщинѣ ломтей,—бифштексъ готовъ; тогда, чтобъ онъ не перешелъ, снимайте его какъ можно скорѣе со сковороды и укладывайте на горячее блюдо. Вотъ и все.

Къ бифштексу очень идетъ наскобленный ножомъ хрѣнъ и круглый (въ видѣ орѣховъ или жеребейками) жареный картофель и анчоусное масло (№ 344).

Для болѣе красиваго вида ломти, когда они еще сырые, стараются сдѣлать круглыми, для чего обрѣзываютъ кругомъ ломтя понемногу жиру.

Великолѣпенъ также хорошій кусокъ бифштекса не изрѣзанный на ломти, а изжаренный на вертелѣ цѣликомъ. Такой кусокъ долженъ хозяинъ самъ уже рѣзать за столомъ. Подливка къ бифштексу таже, что и къ ростбифу—собственный сокъ или сокъ же съ сливочнымъ масломъ и щепоткой муки. Но на бифштексъ, во время его жаренья, отнюдь не слѣдуетъ подливать ни воды, ни бульону. Подливка должна быть приготовлена уже по снятіи бифштекса со сковороды на блюдо или тарелку.

401. Пловъ.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт.—Рису $1/2$ ф.	Для соуса № 310, или масла сливочнаго $1/4$ ф.
Пармезану $1/8$ ф.	

Свареную курицу разбейте на части; съ крыльевъ, ногъ и частей груди снимите кожу, а задокъ оставьте цѣльнымъ; уложите все это на блюдо, засыпьте свареньмъ рисомъ, облейте простымъ соусомъ, или съ прибавкой шампиньоновъ, посыпьте сыромъ (пармезаномъ) и подавайте горячимъ. Можно сдѣлать и такъ: рисъ перемѣшайте съ $1/4$ ф. масла (соусу уже не надобно), засыпьте имъ курицу и поставьте на полчаса въ шкафъ, чтобы зарумянилось. Блюдо должно быть металлическое.

402. Сосиски съ капустой.

ВЫДАТЬ:

Сосисекъ 4—5 паръ.	Картофелю 20 шт.
Капусты кислой 2 ст.	Молока $1^1/_2$—2 стак.
Масла 2 лож.	Масла сливочнаго 1 лож.

Уложивъ сосиски на крышу отъ кострюли и вымазавъ ихъ со всѣхъ сторонъ масломъ или саломъ, проткните каждую сосиску, чтобъ во время

жаренья не перелопались, спичкой въ двухъ—трехъ мѣстахъ и жарьте на умѣренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не зарумянятся; къ сосискамъ идетъ, какъ къ гусю или уткѣ, упаренная, шинкованная, кислая капуста или пюре изъ картофеля, то-есть, протертый вареный картофель, разведенный молокомъ и прокипяченный. Если вы прибавите въ такое картофельное пюре сливочнаго масла, то конечно дѣлу не повредите, а много улучшите его.

403. Утка съ пиканомъ.

ВЫДАТЬ:

Утку 1 шт.	Для соуса № 322.

Разбивъ жареную утку на части, подайте къ ней въ особомъ подливникѣ соусъ-пиканъ. Блюдо это уже замѣняетъ соусъ, а не жареное.

404. Каплунъ съ трюфелемъ.

ВЫДАТЬ:

Каплуна 1 шт.—Шпигу $1/2$ ф.	Гвоздички и перцу.
Кореньевъ по $1/2$ кор.	Трюфелей 4—6 шт.
Лавров. листа 1.	Краснаго вина и рома, по 1 рюмкѣ.

Надо обложить дно и бока кастрюли тоненькими ломтиками шпика и кореньями, положить на нихъ каплуна, на верхъ его опять шпика, лавроваго листа, перца и гвоздички. Когда коренья поджарятся, влить стаканъ бульона, накрыть крышей и держать такъ каплуна на легкомъ огнѣ до готовности. Разрѣзавъ каплуна на части, сложите его на блюдо и облейте слѣдующимъ соусомъ: 4—6 штукъ трюфелей, нарѣзавъ продолговатыми кусочками, налейте рюмкою краснаго вина и рюмкою рома. Въ соусъ, въ которомъ готовился каплунъ, влейте столько бульона, чтобы всего съ трюфелями вышло около $2^1/_2$ стак.; вскипятите, процѣдите, снимите жиръ, смѣшайте съ трюфелями и виномъ, вскипятите раза два, три, облейте каплуна и подавайте.

405. Фаршированные карпы.

ВЫДАТЬ:

Карпа 1 шт.—Муки 2 лож.	Зеленаго луку и петрушки.
Масла 2 лож.	Яицъ 2—3 шт.—Перцу.

Очистивъ карпа, снять мясо съ костей, сбрызнуть его водой и изрубить какъ можно мельче. Поджарить луку въ маслѣ, прибавя зеленаго луку и зеленой петрушки, которые надобно также изрубить по-мельче, смѣшать съ изрубленнымъ уже мясомъ, вбить яйца, посыпать перцемъ, смѣшать и запечь въ формѣ, смазавъ ее масломъ. Соусъ къ этому можете подавать по своему усмотрѣнію, но непремѣнно кислый.

406. Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

ВЫДАТЬ:

Свиныхъ ногъ 8—10 шт.	Сахару 1 чайн. ложку.
Сухарей толчен. 1 ст.	Вина 1 рюмку.
Яицъ 4—5 шт.—Масла 3 лож.	Для соуса № 322.—Перцу.

Очистивъ и сваривъ свиныя ноги въ водѣ такъ, чтобъ онѣ были мягки, выложить ихъ въ холодную воду, чтобъ простыли. Потомъ смѣшать толченые сухари изъ булки съ перцомъ, двумя яйцами, и кускомъ чухонскаго масла, сахаромъ и виноградным виномъ. Смѣшать яичный желтокъ съ растопленнымъ чухонскимъ масломъ, вымазать этимъ каждую свиную ногу, а потомъ обмазать смѣсью, приготовленною какъ сказано выше; смазать сковороду чухонскимъ масломъ; уложить на нее ногу, облить яичными желтками, размѣшанными въ чухонскомъ маслѣ, посыпать толчеными сухарями и поджарить хорошенько въ печи, чтобъ подрумянилось; этотъ грильядъ подается съ соусомъ № 322.

407. Суфле изъ судака.

ВЫДАТЬ:

Судака 1 ф.	Сливокъ 3—4 ст.
Масла сливочн. $1/2$ фунта.	Шампиньон., трюфел. и раков. шеекъ.
Перцу.—Яицъ 3 шт.	Для соуса № 354.

Растереть фунтъ мяса отъ судака, прибавить полфунта хорошаго сливочнаго масла (кладутъ такъ-же раковое масло), посолить, посыпать перцомъ, опять тереть, прибавляя одно за другимъ три цѣлыхъ яйца; смѣшавъ все хорошенько, протереть сквозь сито и поставить на ледъ. За часъ до обѣда влить туда по немногу втрое большее количество хорошо взбитыхъ сливокъ, потомъ выложить въ намазанную масломъ форму и поставить въ печь, такъ чтобъ огонь былъ сверху и снизу. Передъ тѣмъ какъ подавать къ столу, положить на блюдо и убрать шампиньонами, трюфелями или раковыми хвостами; подать отдѣльно сюпремъ на рыбьемъ бульонѣ.

Такіе суфле дѣлаютъ изъ разной бѣлой рыбы.

408. Щука по польски.

ВЫДАТЬ:

Кореньевъ, по $1/2$ кор.	Масла 1 ф.—Винограду 1 ф.
Зеленой петрушки и сельдерея.	Мадеры 1 бутылку.
Тмину; лавр. лист. 1 шт.	Рому 1 стаканъ.
Лимоновъ 4 шт.	Перцу 10—15 зер.
Сухаго бульона $1/4$ ф.	Испанскаго вина 3—4 лож.

Нарѣжьте крупно разныхъ кореньевъ, зелени; поджарьте въ маслѣ съ тминомъ и лавровымъ листомъ; когда подрумянится, положите фунтъ раздавленнаго краснаго винограду, вылейте бутылку хорошей мадеры, стаканъ рому, пол-фунта сливочнаго масла; выдавите сокъ изъ четырехъ лимоновъ, по-

солите, прибросьте перцу и прибавьте съ $1/4$ фунта крѣпкаго бульону изъ какой нибудь дичи. Размѣшайте все это хорошенько, для того, чтобы бульонъ и масло стопились вмѣстѣ; вылейте въ рыбную кастрюлю, положите туда щуку, накройте крышкой и поставьте прѣть на слабомъ огнѣ часа за полтора до того, какъ подавать на столъ. Въ особенномъ соусникѣ подайте на подливку щучьяго отвару, густо увареннаго съ нѣсколькими ложками испанскаго вина.

409. Судакъ въ сметанѣ.

ВЫДАТЬ:

Судака небольшаго 1 шт.	Бешамели № 325.—Картоф. 12—20 шт.

Выпотрошивъ и вычистивъ судака, какъ можно лучше, сдѣлайте въ немъ съ обѣихъ сторонъ надрѣзы, положите его на блюдо, посолите, полейте уваренною бешамелью на сметанѣ, и поставьте въ печь, поливая время отъ времени; когда онъ будетъ почти готовъ, полейте его хорошенько еще разъ и дайте зарумяниться. Подайте къ нему отдѣльно вареный картофель, обрѣзанный въ продолговатой формѣ, и сметанную бешамель въ соусникѣ.

410. Ветчина съ малагой.

ВЫДАТЬ:

Ветчины 2 ф.	Сухаго бульону $1/8$ ф.
Душистыхъ поваренныхъ травъ 1 гор.	Малаги 1 ст.
Лимонъ 1 шт.—Сухарей 3 лож.	Краснаго соусу 2 лож.

Сварить ветчину съ душистыми поваренными травами и, вынувъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь, чтобъ зарумянилась. Распустить сухой бульонъ въ 3 стаканахъ кипятку, вскипятить, прибавить 2 ложки краснаго соусу, малаги 1 стак., и сокъ изъ лимона, дать поспѣть, для чего нужно минутъ пять. Выложивъ ветчину на блюдо, облить ее этимъ соусомъ.

411. Турецкій пловъ.

ВЫДАТЬ:

Рису 1 ф.—Телятины 2 ф.	Масла 3—4 ложки.

Прежде всего сварить бульонъ, такъ чтобъ телятина была недоварена.

Надо дѣлать пловъ на хорошемъ огнѣ въ кастрюлѣ, которая должна быть довольно велика, чтобъ рисъ могъ свободно вздуться; кастрюлю надо покрыть крышкой. Когда бульонъ закипитъ, опускать въ него по немногу, вычищенный, вымытый и сухой рисъ и закрыть крышкой; когда же онъ сварится, т. е., всосетъ въ себя весь бульонъ, и отъ этого каждое зерно разбухнетъ, сдѣлается мягко и все-таки останется цѣло, тогда надо снять съ огня, положить кусочки масла, покрыть кастрюлю крышкой, и поставить

на четверть часа на огонь; масло распустится и войдетъ въ рисъ; мѣшать же рисъ не слѣдуетъ, когда онъ стоитъ на огнѣ. Когда онъ будетъ готовъ, выложить его на блюдо.

412. Пловъ венеціанскій.

ВЫДАТЬ:

Рису 1 ф.—Масла 3—4 лож. | Яицъ 6 шт.—Телятины 2 ф.

Надо взять 1 фунтъ рису, вымыть его въ теплой водѣ, опускать понемногу въ кастрюлю съ кипящимъ на легкомъ огнѣ бульономъ, и закрыть плотно крышкой. Когда весь бульонъ войдетъ въ рисъ, снять съ огня, прибавить 2 ложки нарѣзаннаго маленькими кусочками самаго свѣжаго масла и опять покрыть крышкой. Затѣмъ взять шесть яицъ, и, откинувъ отъ трехъ изъ нихъ бѣлки, сбить остальные желтки и бѣлки вмѣстѣ, снять съ кастрюли крышку, влить въ нее яйца и поставить на нѣсколько времени вариться, не снимая однако же съ огня. Затѣмъ взять блюдо, обмазать его масломъ, выложить на него изъ кастрюли треть риса и разложить на рисъ остальное масло небольшими кусочками, затѣмъ положить остальной рисъ, а на него еще масла такимъ же порядкомъ и, наконецъ, на все это выложить телятину, сваренную отдѣльно и нарѣзанную небольшими кусочками. Придать всему этому видъ горки, смазать яичнымъ желткомъ, разведя его сливками, и поставить въ печь, чтобы масло въ markdownъ пловѣ распустилось, а кругомъ кушанья образовалась румяная корочка.

413. Карпы въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Лимоновъ 3 шт.—Вина 1 ст. | Уксусу 1 рюмку.—Перцу.
Бѣлаго хлѣба $1/2$ шт. | Карпа 1 шт.

Изрубивъ два или три лимона, сварить ихъ въ кастрюлѣ, прибавивъ виноградняго вина; опустить туда же карпа, посолить немного и дать рыбѣ поспѣть. Затѣмъ размочить бѣлаго хлѣба въ винѣ, прибавивъ въ него уксусу, сварить эту смѣсь, протереть черезъ сито, прибавить перцу и еще разъ проварить. Потомъ слить съ карпа первый отваръ, положить рыбу на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ, прибавить еще лимоннаго соку, и обложить лимонными кружечками.

414. Телячья печенка въ кисломъ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Телячью печенку 1. | Муки 1 лож.
Масла 3—4 лож. | Лимоннаго соку или уксусу, по вкусу.

Снять съ печенки плеву, вымыть, изрѣзать ломтями и сварить въ соленой водѣ. Можно прибавить петрушки. Когда печенка поспѣетъ, опустить

ее въ приготовленный бѣлый соусъ съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, прибавить масла и дать прокипѣть.

415. Рагу изъ сладкаго мяса.

ВЫДАТЬ:

Сладкаго мяса 4 шт.	Муки 1 лож.—Масла 1 лож.
Сморчковъ 6—8 шт.	Луку 1 шт.
Раковыхъ шеекъ 10—15 шт.	Лавроваго листу.
Артишоковъ 4—6 шт.	Лимонъ 1 шт.

Телячье сладкое мясо, сморчки, очищенныя раковыя шейки, артишочныя чашечки, или что найдется подобное въ хозяйствѣ, изрѣзать и каждое сварить отдѣльно. Поджарить въ кастрюлѣ муку и изрубленный лукъ, прибавить лавроваго листа, и, положивъ всѣ припасы, налить 1 стаканъ бульона, и дать кипѣть, встряхивая по временамъ кастрюлю, чтобъ не пригорѣло. Передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, выдавить сокъ изъ лимона.

416. Телячье легкое въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Телячье легкое 1 шт.	Муки 2 ложки.
Масла 2 лож.	Зеленой петрушки.

Отваривъ телячье легкое въ водѣ, нарѣзать его маленькими кусочками, положить въ кастрюлю съ хорошимъ мяснымъ бульономъ и поставить на легкій огонь. Растопивъ чухонское масло, поджарить въ немъ муку, прибавить петрушки и поставить на уголья, чтобъ соусъ сгустился; тогда облить имъ телячье легкое.

417. Телятина съ анчоусами.

ВЫДАТЬ:

Телятины 2 ф.—Масла 2 лож.	Анчоусовъ 8—10 шт. Пряностей.
Муки 2 лож.—Вина 1 стак.	Оливокъ 10—15 шт.—Лимонъ 1 шт.

Нарѣзанную кусками телятину и сваренную до полуспѣла обвалять въ мукѣ и поджарить въ чухонскомъ маслѣ, потомъ полить виноградньмъ виномъ съ водою и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока телятина не сдѣлается мягкою; тогда посолить, положить рубленныхъ анчоусовъ и пряностей. Можно также положить обрѣзанныхъ съ костей оливокъ, и выдавить сокъ изъ одного лимона.

418. Утки съ макаронами.

ВЫДАТЬ:

Утку 1 шт.—Макаронъ $1/4$ ф.	Яицъ 1—2 шт.—Сыру $1/8$ ф.
Сливокъ 1—$1^1/_2$ ст.	Ветчины $1/8$ ф.
Масла 1 лож.	Сладкаго мяса 2—3 шт.
Гусиныхъ печенокъ 2—3 шт.	Для краснаго соусу.

Снять съ костей, нафаршировать утку макаронами, приготовленными слѣдующимъ образомъ: обваренные и откинутые на рѣшето макароны и из-

рѣзанные кусочками класть въ горячіе сливки, осадить, положить масла, сырыхъ яицъ, сыру и мелко нарѣзанной ветчины. Когда утка будетъ нафарширована, поджарить ее въ печи, потомъ, нарѣзавъ кусочками, укладывать на блюдо вмѣстѣ съ сладкимъ мясомъ, шпигованными гусиными печенками, и наконецъ полить краснымъ соусомъ.

419. Окуни съ огурцами.

ВЫДАТЬ:

Окуней 4—5 шт.—Перцу щепоть.	Муки 1 лож.
Масла 3—4 лож.	Душистыхъ поваренныхъ травъ.
Соленыхъ огурцовъ 3—4 шт.	Петрушки зеленой.

Вычищенную и выпотрошенную рыбу посыпать перцемъ снаружи и внутри; потомъ поджарить въ чухонскомъ маслѣ нарѣзанные кружечками соленые огурцы, съ подпаленною мукою и пучкомъ душистыхъ травъ, налить немного говяжьяго бульона, положить рыбу и поставить вариться. Потомъ, выложивъ рыбу на блюдо, убрать огурцами, посыпать края блюда петрушкою или толчеными сухарями; траву же выбросить.

420. Бараньи ножки въ фрикасе.

ВЫДАТЬ:

Бараньихъ ножекъ 4—6 шт.	Луку 1 шт.—Пряностей.
Масла и муки, по 1 лож.	Желтковъ 3 шт.—Уксусу 1 рюмку.

Вычистивъ и отваривъ бараньи ножки, нарѣзать ихъ на части, положить въ кастрюлю съ мяснымъ бульономъ; поджарить въ подпаленномъ до красна чухонскомъ маслѣ мелко изрубленный лукъ, положить также въ кастрюлю и, посоливъ, приправить пряностями и дать кипѣть; когда же соусъ довольно уварится, положить яичныхъ желтковъ смѣшанныхъ съ уксусомъ и поставить въ печь.

421. Оленья грудинка съ каперсами.

ВЫДАТЬ:

Оленьей грудинки 2 ф.	Гвоздички 3—4 шт.
Муки и масла, по 1 лож.	Каперсовъ 2 лож.
Лимонную корку.—Сахару 1 лом.	Уксусу 1—2 лож.

Сварить въ соленой водѣ оленью грудинку, потомъ поджарить до красна въ маслѣ муку, налить отвару отъ оленины, положить мелко нарѣзанной лимонной корки, сахару, гвоздики, каперсовъ и уксусу и, опустивъ туда оленью грудинку, дать хорошенько прокипѣть.

422. Гусь въ фрикасе.

ВЫДАТЬ:

Гуся 1 шт.—Пряностей.
Луку 1 шт.—Лимона $1^1/_2$ шт.
Душистыхъ поваренныхъ травъ.
Сморчковъ 7—12 шт.—Муки 2 лож.
Артишоковъ 10 шт.—Масла 3 лож.
Уксусу 1 рюмку.
Желтковъ 2—3 шт.
Толченыхъ сухарей.

Вычиститъ и сложивъ по обыкновенію гуся, поставить вариться; когда же онъ немного уварится, положить соли, пряностей, луку, лимону, пучекъ душистыхъ травъ, и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока гусь сдѣлается мягкимъ. Потомъ взять вареныхъ сморчковъ, немного муки, артишочныхъ чашечекъ, обжарить ихъ въ чухонскомъ маслѣ, полить немного мяснымъ бульономъ и уксусомъ, положить сбитыхъ яичныхъ желтковъ, выдавить сокъ изъ одного лимона и, обливъ этимъ сварившагося гуся, посыпать толчеными сухарями.

423. Куропатки съ каперсами.

ВЫДАТЬ:

Куропатокъ 2 шт.—Масла 3 лож.
Вина 1 ст.—Хлѣба бѣлаго $^1/_2$ шт.
Уксусу 1 рюм.—Каперсовъ 2 лож.
Сахару 1 ч. лож.

Обжаренныхъ въ чухонскомъ маслѣ куропатокъ полить крѣпкимъ виноградны мъ виномъ и дать кипѣть, потомъ, нарѣзавъ булку ломтиками и обжаривъ до темна, налить немного куринаго бульону, прибавить уксусу и, положивъ немного каперсовъ, сахару и кусокъ чухонскаго масла, варить до тѣхъ поръ, пока не сгустится, а передъ тѣмъ какъ подавать облить этимъ соусомъ куропатокъ.

424. Рагу изъ жаворонковъ, съ ветчиной.

ВЫДАТЬ:

Жаворонковъ 4—6 шт.
Ветчины $^1/_2$ ф.—Муки 1 лож.
Уксусу 1 рюмку.—Перцу; гвоздички.
Лимон. корки.—Сахару 1 ч. ложку.

Очищенныхъ, по обыкновенію, жаворонковъ обварить въ кипяткѣ вмѣстѣ съ ветчиной, нарѣзанной ломтями, потомъ подпалить до темна муку въ растопленномъ ветчинномъ салѣ и, поджаривъ хорошенько въ этомъ салѣ жаворонковъ и ломти ветчины, налить немного мяснаго бульону, уксусу, посолить, прибавить перцу, гвоздики, лимонной корки, если угодно сахару, и поставить вариться.

425. Телятина въ рагу.

ВЫДАТЬ:

Телятины 3—4 ф.—Шпику $^1/_8$ ф.
Перцу, гвоздички.—Уксусу 1 лож.
Масла 3 лож.—Муки 1 лож.
Сухарей толченыхъ.
Лимонъ 1 шт.
Сахару и корицы.

Нашпиговать крупно хорошую телятину, обвалявъ предварительно шпикъ въ смѣси изъ мелкой соли, перцу и толченой гвоздики. Нарѣзавъ телятину

на ломти, обмазать ихъ чухонскимъ топленымъ масломъ, посыпать сухарями, поджарить въ печи, и подавать на столъ съ густоватымъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ поджаренной муки съ уксусомъ, лимономъ, сахаромъ и корицею.

426. Рагу изъ индѣйки.

ВЫДАТЬ:

Остатки жареной индѣйки.	Каперсовъ 1 лож. —Лимона $1/2$ шт.
Масла 1 лож.—Луку 1 шт.	Сухарей 2 лож.
Перцу 10—15 зеренъ.	Уксусу или соку незрѣлаго винограда.

Нарѣзать кусочками остатки жареной индѣйки и, положивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ отъ индѣйки, налить немного бульону, положить чухонскаго масла, перцу, изрубленнаго луку, каперсовъ, нѣсколько кружечковъ лимона, дать прокипѣть и посыпать толчеными сухарями. Можно прибавить также уксусу или сока изъ незрѣлаго винограда.

427. Баранина съ рѣпой.

ВЫДАТЬ:

Баранины 2 ф.—Рѣпы 2—3 шт.	Сахару 1 кусокъ.
Муки и масла по 1 лож.	Перцу щепоть.

Сварить баранину въ соленой водѣ; потомъ, вычистивъ и нарѣзавъ кусочками рѣпу, сварить ее въ мясномъ отварѣ, послѣ чего смѣшать рѣпный отваръ съ мяснымъ отваромъ, и дать еще кипѣть. Поджаривъ до красна въ чухонскомъ маслѣ муку, полить рѣпнымъ отваромъ, облить этимъ соусомъ баранину и рѣпу, положить кусокъ сахара и дать прокипѣть; подавая къ столу, посыпать перцемъ.

428. Фрикасе изъ телячьей грудинки.

ВЫДАТЬ:

Телячьей грудинки 3 ф.	Соку шампиньоновъ 1 лож.
Масла 3 лож.—Муки 2 лож.	Желтковъ 2 шт.—Сметаны 1 стак.
Луку 1 шт.	Лимоннаго соку, по вкусу.

Вымыть и разрѣзать на куски телячью грудинку съ косточками; положить въ кастрюлю 2 ложки масла, распустить, положить столько же муки, размѣшать, припустить немного, развести бѣлымъ бульономъ, положить грудинку, поставить на огонь и мѣшать, пока закипитъ. Тогда отодвинуть на край плиты, положить одну луковицу, немного сока изъ шампиньоновъ, и варить подъ крышкою. Когда грудинка поспѣетъ, тогда вынуть ее осторожно на блюдо, а соусъ, уваривъ до надлежащей густоты, подбить желтками, см. № 196, положить по вкусу лимоннаго сока, процѣдить сквозь салфетку, и, прибавя сливочнаго масла, облить грудинку.

429. Телятина съ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Телятины жареной 3 ф.	Пармезана тертаго 1—$1^1/_2$ лож.
Тертаго хлѣба 3 лож.—Масла 1 лож.	Для бешамеля № 325.

Изжарить телятину и остудить. Приготовить бешамель изъ сливокъ № 325. За $^1/_2$ часа до отпуска, срѣзать верхнюю половину телятины, нарѣзать ее правильными ломтиками, посолить, и, перемазывая каждый ломтикъ густо уваренною бешамелью, класть его на мѣсто; когда всѣ ломтики будутъ перемазаны и положены, такъ что телятина не потеряла первоначальнаго вида, тогда намазать сверху еще тонкій слой бешамели, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ пармезаномъ, окропить масломъ, сложить на плафонъ и поставить въ печку. Когда разогрѣется и зарумянится, переложить на блюдо, и подлить бешамель.

430. Почки въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Почку 1 шт.—Масла $1^1/_2$—2 лож.	Рубленой зелени.
Луку 1 шт.—Перцу 10—15 зеренъ.	Хлѣба и масла для гренокъ.
Краснаго соусу 2 стак.	

Снять верхнюю плеву и жиръ, изрѣзать почки тонкими ломтиками и посолить. Пропустить въ сотейникѣ въ маслѣ двѣ мелко изрубленныя луковицы, прибавить къ нимъ почки, накрыть крышкою и поставить на сильный огонь; когда начнутъ поджариваться, влить густаго краснаго соуса, положить немного рубленой зелени и перца, размѣшать, дать вскипѣть, выложить на глубокое блюдо, и обложить гренками.

431. Бараньи котлеты въ клярѣ.

ВЫДАТЬ:

Баранья котлетъ 4—5 шт.	Пюре № 105, 1 лож.—Кляра № 323.
Масла 2 лож.—Краснаго соусу $1^1/_2$ ст.	Фритюра 1 ст.—Для соусу № 314.

Отбить котлеты съ косточками, обровнять, посолить, изжарить въ растопленномъ маслѣ на легкомъ огнѣ, подъ крышкою; потомъ переложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто. На сотейникъ положить краснаго соуса безъ жира, ложку пюре изъ помъ-д'амуровъ и уварить до совершенной густоты; потомъ обмакивать въ этотъ соусъ каждую котлетку, класть на сотейникъ и застудить. За 15 минутъ до отпуска обмакнуть каждую котлетку въ кляръ и, опустивъ въ горячій фритюръ, изжарить: когда будутъ готовы, выбрать дуршлакомъ, сложить на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ съ каперсами, № 314.

432. Языкъ съ груздями.

ВЫДАТЬ:

Языкъ свѣжій 1 шт.	Груздей маринованныхъ 6—7 шт.
Краснаго соусу 2 ст.	Масла и хлѣба для гренокъ.

Сварить свѣжій языкъ въ бульонѣ до мягкости, снять съ него кожу, изрѣзать ломтями и, сложивши на сотейникъ, накрыть и оставить. Нарѣзать маринованные грузди, положить ихъ въ кастрюлю, налить уваренным краснымъ соусомъ и поставить въ горячую воду, на паръ. За 5 минутъ до отпуска, вылить соусъ съ груздями на приготовленный языкъ, довести до кипѣнія, сложить на блюдо, въ перекладку съ гренками, и полить сверху соусомъ съ груздями.

433. Ломтики филея въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Филея жаренаго $1\frac{1}{2}$ ф.	Рубленой зелени.
Шампиньоновъ 6—8 шт.	Лимонъ 1 шт.
Бѣлаго соусу 2 ст.	

Остудить филей въ его сокѣ, потомъ изрѣзать ломтиками, сложить на сотейникъ, прибавить нарѣзанныхъ шампиньоновъ, влить увареннаго соусу, въ который прибавить сокъ изъ шампиньоновъ и сокъ изъ-подъ филея, сложить въ кастрюлю или въ глубокое блюдо, посыпать сверху рубленою зеленью и положить нѣсколько ломтиковъ очищеннаго лимона. Можно прибавлять огурцы, грибы свѣжіе, сморчки, оливки, а для вкуса пюре изъ помъ д'амуровъ изъ лука и проч.

434. Фаршированный поросенокъ, съ шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

Поросенка 1 шт.—Для кнели № 17.	Кореньевъ, по $\frac{1}{2}$ кор.
Шампиньоновъ 5—6 шт.	Для бѣлаго соусу.

Приготовить поросенка, снять съ костей мѣшкомъ, посолить немного сверху, и поставить въ холодное мѣсто. Приготовить кнель изъ телятины № 17 съ шампиньонами, нафаршировать ею поросенка, зашить и, завернувъ въ намасленную салфетку, завязать нитками такъ, чтобы поросенокъ не потерялъ своей формы, положить въ кастрюлю, съ кореньями и костями, налить бульону и сварить, для чего нужно отъ одного до 2-хъ часовъ. Потомъ вынуть осторожно, снять салфетку и нитки, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, и облить бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варился поросенокъ.

435. Фаршированныя телячьи уши, подъ краснымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ ушей 4—6 шт.	Масла пол-ложки.
Брезу 1 стак.—Для фаршу № 17.	Для краснаго соусу.

Отнять уши, опустить ихъ въ кипятокъ, и, когда закипитъ, переложить въ холодную воду, очистить, положить въ кастрюлю, и сварить въ брезѣ на легкомъ огнѣ. Вынуть уши дурхшлакомъ, осушить на салфеткѣ, и, давши остынуть, нафаршировать фаршемъ изъ куръ или изъ телятины № 17, сложить въ сотейникъ, накрыть намасленною бумагой, влить горячаго отвара изъ-подъ ушей, вскипятить, выложить на блюдо и облить краснымъ соусомъ.

436. Рубленая говядина въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Говядины вареной или жареной 1 ф.	Краснаго соусу.
Луку 2 шт.—Масла 1 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Вареную или жареную говядину, выбравши изъ нея кости, жилы и жиръ, изрубить мелко. Припустить въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы, и, когда немного зарумянятся, положить изрубленную говядину, посолить по вкусу, прибавить перцу, обжарить немного и влить столько краснаго соуса, чтобы говядина была, какъ каша размазня; потомъ выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

437. Перепелки по французски.

ВЫДАТЬ:

Перепелокъ 3—4 шт.	Для фарша.
Масла 3 лож.	Краснаго соуса 2 стак.

Очистить перепелокъ, разрѣзать пополамъ, посолить, и изжарить на легкомъ огнѣ, потомъ остудить. Приготовить нѣжнаго фарша гротанъ, наложить немного въ смазанныя масломъ формочки, положить въ каждую по половинкѣ перепелки, дополнить фаршемъ, а остальныя перепелки сложить въ сотейникъ и облить краснымъ соусомъ. За $^1/_4$ часа до отпуска опустить формочки въ кипятокъ, накрыть крышкою, на которую насыпать горячихъ угольевъ, и варить на легкомъ огнѣ; потомъ снять осторожно крышку, выложить изъ формочекъ фаршъ на горячее блюдо, сверху положить перепелки и облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ гротанъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 ф. телячьей печенки изрѣзать тонкими ломтиками, посолить, уложить рядами на сотейникъ, закрыть тонкими же ломтями шпику, и изжарить въ вольномъ духѣ. За тѣмъ остудить, изрубить вмѣстѣ со шпикомъ, прибавить филеевъ изъ дичи, напр., изъ рябчиковъ истолочь, протереть сквозь сито. Если сварен-

ная проба будетъ тверда, то прибавить масла, въ противномъ же случаѣ— сырые филеи изъ дичи.

438. Рубленое разное мясо, въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Жаренаго мяса, всякаго, какое окажется на готовѣ, 1 ф.	Овощей, грибовъ, трюфелей. Для бѣлаго соусу.

Приготовляется, какъ сказано въ № 433, но берутся всякія жареныя, какія есть наготовѣ, прибавляютъ овощи всякаго рода, грибы, трюфели и ту зелень, которая послѣ варки остается цѣлою; все это изрѣзать ломтиками, уложить рядами, на глубокое блюдо, облить соусомъ и поступить далѣе, какъ сказано въ № 433.

439. Соте изъ филеевъ линя, съ картофелемъ.

ВЫДАТЬ:

Линей, смотря по величинѣ, 1—2 шт.	Муки 1 лож.
Прованскаго масла 3 лож.	Картофелю 10—15 шт.

Очистить линей, снять филеи, подрѣзать верхнюю кожу, а изъ костей сварить бульонъ, изъ котораго сдѣлать на прованскомъ маслѣ бѣлый соусъ, уварить до густоты, процѣдить и поставить подъ крышкою на паръ. За 15 минутъ до отпуска изжарить филеи въ прованскомъ маслѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ и положить въ средину вареный картофель.

440. Перепелки въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Перепелокъ 4 шт.	Пюре № 134, 3—4 лож.
Хлѣба и масла для гренокъ.	Краснаго соусу.—Мадеры ½ ст.

Изжарить очищенныхъ перепелокъ. Обжарить въ маслѣ гренки и нафаршировать ихъ пюре изъ трюфелей № 134, когда перепелки изжарятся. разрѣзать ихъ пополамъ, сложить на гренки, а потомъ уложить на блюдо и залить краснымъ соусомъ съ мадерою.

441. Бараньи котлеты, по провансальски.

ВЫДАТЬ:

Бараньихъ котлетъ 4—5 шт.	Луку 1 шт.—Красн. соусу 2 ст.
Соли, перцу.—Чесноку 4 зуб.	Шампиньоновъ 4—5 шт.
Масла прованскаго 3 лож.	Пюре № 105.

Изжарить въ прованскомъ маслѣ бараньи котлеты, съ солью, перцемъ и 2 зубками чесноку; жарить нужно, накрывши бумагою и на легкомъ огнѣ. Когда будутъ въ половину готовы, перевернуть, дожарить, снять съ огня, наложить легкій прессъ и остудить. Изрубить мелко одну луковицу съ двумя зубками чеснока, изжарить въ прованскомъ маслѣ до желтаго ко-

лера: положить красный соусъ, уварить до густоты, прибавить рубленыхъ шампиньоновъ, посолить по вкусу, обмазать котлеты и уложить ихъ на плафонъ. За 15 минутъ до отпуска, разогрѣть въ умѣренно горячей печкѣ, уложить кругомъ на блюдо, а въ средину положить пюре изъ помъ д'амуровъ, см. № 105.

442. Филеи дикой утки, въ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Утку дикую 1 шт.—Масла 2 лож.	Шампиньоновъ 3—4 шт.
Лимонъ 1 шт. Кнели № 17.	Раковыхъ шеекъ 10—15 шт.
Гребешковъ 10—12 шт.	Краснаго соусу.
Оливокъ 10—15 шт.	Мадеры $1/2$ стак.

Изжарить утку, остудить; вырѣзать филеи, не снимая кожи, сложить на сотейникъ, облить краснымъ соусомъ съ лимоннымъ сокомъ и поставить въ горячую воду на паръ. Приготовить оливокъ, снятыхъ съ костей, шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ, кнели и гребешковъ, и облить все это краснымъ соусомъ съ виномъ мадерою. Предъ отпускомъ выложить на блюдо, положить сверху филеи и залить соусомъ.

443. Свиныя ноги, въ соусѣ С. Менегу.

ВЫДАТЬ:

Свиныхъ ножекъ 6—8 шт.	Яицъ 2 шт.—Тертаго хлѣба 1 ст.
Брезу 2 ст.—Для фарша № 24.	Масла 2 лож.—Соусу № 105 или № 359.

Очистить свиныя ножки, разрѣзать пополамъ, обдать кипяткомъ, сварить въ брезѣ, вынуть кости. Приготовить фаршъ № 24, наложить на каждую ножку, сгладить, сложить на сотейникъ, налить бульономъ безъ жира и поставить на огонь; когда закипитъ, снова вынуть, остудить, обвалять въ яйцо и тертый хлѣбъ, потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, и обжарить; сложить на блюдо и подать съ соусомъ № 105 или № 359.

444. Куриные филеи съ рисомъ, по итальянски.

ВЫДАТЬ:

Куръ 2 шт.—Масла 3 лож.	Петрушки 1 кор.—Рису $1/2$ ф.
Муки 1 лож.—Луку 1 шт	Пармезану $1/4$ ф.—Гвоздички 3 шт.

Снять филеи, подрѣзать жилы и верхнюю кожу, и изжарить за 15 минутъ до отпуска. Изъ остальныхъ частей сварить бульонъ; половину отлить и приготовить изъ него бѣлый соусъ, выкипятить, посолить по вкусу, процѣдить сквозь салфетку и поставить въ горячую воду на паръ. Обдать кипяткомъ рисъ, а потомъ налить бульономъ, положить луковицу, петрушку, гвоздику, немного масла, соли и сварить на легкомъ огнѣ; потомъ вынуть коренья и пряности, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, положить на средину блюда, обсыпать снова пармезаномъ и, окропивъ масломъ, дать за-

румяниться въ горячей печкѣ. Наконецъ, обложить кругомъ изжаренными филеями и облить горячимъ соусомъ.

445. Соусъ изъ зайца, по-французски.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.—Свиной грудинки 1 ф.	Шампиньоновъ 2—3 шт.
Масла 4 лож.—Муки $1^1/_2$ лож.	Луку маленькаго 6—8 шт.
Вина медокъ 1 бут.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Очистить зайца, снять осторожно верхнюю кожу, и нарѣзать кусками; 1 фун. свиной грудинки изрѣзать четырехъ-угольными кусочками, подрумянить немного въ маслѣ, и тогда всыпать муки, поджарить какъ слѣдуетъ, положить изрѣзаннаго зайца и, прожаривъ еще немного, влить бутылку вина медокъ, размѣшать, влить бульону и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Когда поспѣетъ, вынуть зайца и грудинку, а соусъ уварить до густоты, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного шампиньоновъ и маленькаго лука. Уложить зайца въ глубокое блюдо, въ перекладку съ гренками и облить соусомъ.

446. Фаршированныя дрозды.

ВЫДАТЬ:

Дроздовъ 4—5 шт.	Масла 2—3 лож.
Фаршу № 17.	Для краснаго соусу.

Очистивши дроздовъ, снять мясо съ костей, посолить, положить на каждый кусокъ фаршъ № 17, завернуть такъ, чтобы каждый дроздъ имѣлъ свой первоначальный видъ, и за $^1/_2$ часа до отпуска поставить въ горячую печку покрытымъ; когда же въ половину будутъ готовы, снять крышку, полить сокомъ, какой дадутъ дрозды, поставить обратно въ печку, зарумянить и дать поспѣть; потомъ вынуть, переложить на блюдо, залить краснымъ соусомъ.

447. Бараньи котлеты маринованныя.

ВЫДАТЬ:

Котлетъ 4—5 шт.	Соусу № 358.
Маринату $1^1/_2$ ст.—Масла 2 лож.	Оливокъ 15—20 шт.

Обрѣзать верхній жиръ съ котлетъ и положить ихъ, въ каменной чашкѣ, на сутки въ маринатъ; на другой день вынуть, осушить салфеткою, отбить, изжарить на сильномъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ. Потомъ слить масло, облить соусомъ № 358, вскипятить, выложить на блюдо, залить соусомъ, а средину наполнить фаршированными оливками.

448. Шартрезъ изъ щуки.

ВЫДАТЬ:

Щуку 1 шт.—Муки 2 лож.	Моркови 3 шт.
Шинкован. капусты 3 ст.	Лососины 1 ф.
Масла 3—4 лож.—Луку 2 шт.	Для рыбнаго бѣлаго соусу.

Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, распластать, выбрать кости; нарѣзать кусками, посолить, обвалять въ мукѣ и изжарить. Положить въ кастрюлю шинкованную капусту, налить кипятку, дать вскипѣть и отлить на дурхшлакъ. За полтора часа до отпуска припустить въ маслѣ двѣ мелко изрубленныя луковицы, смѣшать съ капустою, класть въ кастрюлю рядами, въ перемежку съ обжареными кусками щуки; сверху положить копченой лососины, 3 моркови, 2 луковицы, влить рыбнаго бульона и сварить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою, а потомъ вынуть морковь и лососину, и остудить на льду. Смазать масломъ шарлотную форму, положить внизъ кружокъ изъ бумаги, а на него морковь и лососину изрѣзавъ ихъ кусочками; когда капуста поспѣетъ, отлить ее на дурхшлакъ, выбрать осторожно рыбные куски, а капусту положить опять въ кастрюлю, посолить по вкусу. Наконецъ положить въ приготовленную форму рядъ капусты, потомъ рыбу, опять капусту и рыбу, пока не наполнится форма; накрыть крышкою, положить умѣренный прессъ и поставить на паръ въ горячую воду. Предъ отпукомъ снять прессъ, выложить осторожно на блюдо. Рыбный бѣлый соусъ подается въ соусникѣ особо.

449. Соленыя перепелки, въ капустномъ соусѣ.

ВЫДАТЬ:

Перепелокъ 4—6 шт.	Шинкован. капусты 2 ст.
Брезу 2 ст.	Краснаго соусу $1^1/_2$ ст.

Мочить въ теплой водѣ, въ теченіи 2 часовъ, соленые перепела, переложить въ холодную воду, вымыть, и сварить въ брезѣ на легкомъ огнѣ. Сварить шинкованной капусты и, когда придутъ за кушаньемъ, наложить на средину блюда капусту, а кругомъ перепеловъ и залить краснымъ соусомъ.

450. Поросячьи котлеты, съ соусомъ вильруа.

ВЫДАТЬ:

Поросенка 1 шт.—Луку 2 шт.	Рубленой зелени.—Желтковъ 2 шт.
Масла 4 лож.—Для соусу № 357.	Кайенскаго перцу.

Сдѣлать отбивныя котлеты изъ поросенка и обжарить. Между тѣмъ приготовить мелко рубленаго и пропущеннаго въ маслѣ луку, зеленой петрушки, и соусъ № 357. Готовыя котлеты обмакивать каждую въ соусъ; осыпать рубленою петрушкою и лукомъ и складывать на плафонъ, а когда остынутъ, обвалять въ сбитые съ масломъ желтки и, за 15 минутъ до от-

пуска, обжарить, снять на блюдо, и уложить въ кружокъ; отдѣльно подать соусъ красный съ кайенскимъ перцемъ.

451. Матлотъ изъ перепелокъ.

ВЫДАТЬ:

Перепелокъ 4—6 шт.
Мадеры 1 ст.
Пюре изъ помъ д'амуровъ 3 лож.
Мелкаго луку и шампиньоновъ, по 2 ложки.
Масла 3—4 лож.—Для гренокъ.

Очистить и изжарить вполовину перепелокъ, потомъ влить стаканъ хорошей мадеры, положить 3 ложки пюре изъ помъ д'амуровъ, по ровному количеству обжареннаго мелкаго лука и шампиньоновъ, закрыть крышкою и сварить на легкомъ огнѣ; потомъ положить на блюдо перепелокъ, перекладывая гренками; въ сокъ прибавить сливочнаго масла, размѣшать, посолить по вкусу и облить перепелокъ.

452. Соте изъ филеевъ вальдшнепа.

ВЫДАТЬ:

Вальдшнеповъ 4—6 шт.
Шпику $1/2$ ф.—Сливочн. масла 1 лож.
Мадеры 1 ст.—Хлѣбъ бѣлый.
Для краснаго соусу.

Ощипать вальдшнепы, изжарить въ тонкихъ ломтикахъ шпика. Когда поспѣютъ, снять шпикъ, положить въ кастрюлю, прибавить немного сливочнаго масла, стаканъ мадеры, и, давши закипѣть, поставить въ горячую печку покрытыми. Когда поспѣютъ, снять съ нихъ филеи, обровнять, сложить на гренки, уложить на блюдо, накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Кости и обрѣзки истолочь, развести сокомъ изъ-подъ вальдшнеповъ и протереть сквозь частое сито; приготовить также красный соусъ. Когда прійдутъ за кушаньемъ, выложить пюре на блюдо, а филеи облить краснымъ соусомъ.

453. Соте изъ дроздовъ, съ шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

Дроздовъ 4 шт.
Масла 2 лож.
Хлѣба и масла для гренокъ.
Для краснаго соуса.

Ощипавъ и выпотрошивъ дроздовъ, разрѣзать каждаго пополамъ, вынуть спинную кость, и за 10 минутъ до отпуска изжарить на легкомъ огнѣ. Укладывать въ блюдо въ перемежку съ гренками и облить краснымъ соусомъ.

454. Фаршированная щука подъ краснымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Щуку 1 шт.—Яицъ 4 шт.
Петрушки и сельдерею, по 1 кор.
Для фарша № 17.—Масла 1 лож.
Для краснаго соусу № 359.

Очистить щуку, выпотрошить сквозь жабры, вымыть, снять кожу мѣшкомъ и посолить немного. Изъ мякоти приготовить фаршъ № 17, въ который до протирки положить яичницу изъ 4-хъ яицъ, истолочь, протереть

сквозь сито; нафаршировать щуку, зашить нитками, положить на вымазаную масломъ салфетку, и такъ завязать, чтобы щука имѣла цѣлый видъ. Потомъ положить въ котелъ, обложить петрушкой, сельдереемъ и рыбными костями, положить, налить водою и сварить, для чего нужно часъ и болѣе. Предъ отпускомъ снять салфетку, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо и залить краснымъ соусомъ № 359.

455. Сальми изъ куропатокъ.

ВЫДАТЬ:

Куропатокъ 2 шт.—Масла 3 лож.
Бордосскаго вина $1/2$ бут.
Хлѣба и масла для гренокъ.
Красн. соусу 1 ст.
Пюре изъ пом. д'амуровъ 1 лож.
Соку изъ шампиньоновъ 1 лож.

Изжарить куропатокъ и, когда будутъ готовы, разрѣзать на части, сложить въ сотейникъ; а кости положить въ кастрюлю, взять $1/2$ бутылки вина бордо, и, прокипятивъ немного, сцѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, пюре изъ помъ д'амуровъ и сокъ изъ шампиньоновъ, потомъ уварить до густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, гдѣ находятся куропатки, вскипятить, выложить на блюдо, перекладывая гренками и отпустить.

456. Шертрезъ изъ перепелокъ.

ВЫДАТЬ:

Перепелокъ 4 шт.—Брезу 2 ст.
Сафоя 1 коч.—Ветчины $1/2$ ф.
Рѣпы и моркови, по 1 кор.
Для фарша № 17.—Краснаго соусу.
Мадеры $1/2$ ст.
Хлѣба и масла для гренокъ.

Заправить и сварить въ брезѣ перепеловъ; отварить сафоя съ ветчиною, рѣпу и морковь для украшенiй; приготовить фаршъ изъ куръ. Подмазать масломъ форму, убрать дно и бока нарѣзанною морковью и рѣпою, а потомъ обложить фаршемъ, средину же наполнить капустою, покрыть бумагою и сварить на пару. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо; сверху положить перепеловъ, перекладывая ломтиками ветчины; и, заливъ краснымъ соусомъ съ мадерою, подать.

457. Утки чирки подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Утокъ чирковъ 2 шт.
Обрѣзковъ ветчины.
Зелени, сухихъ грибовъ 4—5 шт.
Майорана: лавр. лист. 1—2 шт.
Хересу 1 ст.—Брезу 2 ст.
Муки 1 лож.

Очистить утокъ, положить въ кастрюлю съ обрѣзками ветчины, съ зеленью, сухими грибами, майораномъ и лавровымъ листомъ, влить стаканъ хереса, и заливъ брезомъ, вскипятить на плитѣ; а потомъ, накрывши, поставить въ горячую печку; когда же въ половину будутъ готовы, снять крышку, полить сокомъ, какой дадутъ утки, заколеровать и изжарить до готовности. Потомъ вырѣзать филеи и поставить въ кастрюлѣ на парѣ, а изъ костей,

съ прибавкою бульона, выварить соусъ до надлежащей густоты; уложить на блюдо филеи и полить немного соусомъ, а остальной подать особо въ соусникѣ.

458. Пудингъ изъ шпината.

ВЫДАТЬ:

Шпинату 3 ф.—Масла 4—5 лож.	Яицъ, сливокъ.
Муки 1 лож.	Сахару по вкусу.

Распустивши въ кастрюлѣ масло, положить пюре изъ шпината, припустить на легкомъ огнѣ, прибавить немного муки, размѣшать, развести сливками, прокипятить, снять съ огня и влить столько цѣльныхъ яицъ, сколько окажется нужнымъ, чтобы пуддингъ былъ не очень твердъ. Подмазать масломъ большую форму и 2 маленькія формочки для пробы; когда масса будетъ готова, наложить въ маленькую формочку до половины и поставить въ кипятокъ, покрыть крышкою и варить на легкомъ огнѣ. Когда пуддингъ окажется не крѣпкимъ, то прибавить цѣльныхъ яицъ, въ противномъ случаѣ — сливокъ или бешамели изъ сливокъ, посолить по вкусу, прибавить мелкаго сахару; поставить вторично пробу; если она окажется удовлетворительною, то наложить $^3/_4$ большой формы и за $^1/_2$ часа до отпуска поставить въ кипятокъ на паръ, накрыть крышкою, сверхъ крышки положить нѣсколько горячихъ угольевъ и варить на легкомъ огнѣ. Когда будетъ готово, снять крышку, вынуть на столъ, обвести кругомъ края формы ножемъ, срѣзать верхъ ровно съ краями и выложить осторожно на блюдо.

459. Маринованный филей, по-польски.

ВЫДАТЬ:

Филею 3—4 ф.—Марината 4 ст.	Шампиньоновъ 15—20 шт.
Сметаны 1 ст.	Краснаго соусу 1 лож.—Сухаго бульона.

Очистить филей и положить въ маринатъ на 16 часовъ. За 2 часа до отпуска вынуть, обтереть салфеткою и изжарить, поливая сметаной. За 10 минутъ до отпуска разрѣзать кусками, сложить на блюдо и украсить кругомъ фаршированными шампиньонами. Плафонъ, на которомъ жарился филей, поставить на плиту, прибавить ложку краснаго соуса, сухаго бульона и сметаны, уварить до густоты, процѣдить сквозь салфетку; часть соуса вылить на филей, а остальной подать въ соусникѣ.

460. Сомъ подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Сома 2—3 ф.—Муки 2 лож.	Для соусу № 322.

Очистить часть сома, посолить, обвалять въ мукѣ и обжарить, потомъ поставить въ умѣренно-горячую печку. Между тѣмъ приготовить соусъ № 322: когда сомъ будетъ въ половину изжаренъ, залить соусомъ, поставить

снова въ печку и поливать часто; когда же совершенно изжарится, выложить на блюдо, а соусъ процѣдить и, снявъ жиръ, залить сома.

461. Каплунъ съ соусомъ изъ помъ д'амуровъ.

ВЫДАТЬ:

Каплуна 1 шт.—Брезу 3 ст.	Сливочнаго масла 1 лож.
Муки и масла, по 1 лож.	Пюре изъ помъ д'амуровъ, по вкусу.

Сварить въ брезѣ каплуна; когда будетъ готовъ, слить бульонъ, сдѣлать изъ него бѣлый соусъ, уварить, процѣдить сквозь салфетку, прибавить по вкусу пюре изъ помъ д'амуровъ, немного сливочнаго масла и облить каплуна.

462. Филеи изъ индѣйки, подъ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку 1 шт.	Пармезану $^1/_8$ ф.
Для бешамели № 325.	Масла 1 ложку.

Очищенную индѣйку завернуть въ бумагу и изжарить на вертелѣ, потомъ вырѣзать филеи, изрѣзать ихъ ломтиками и сложить на блюдо, перемазывая каждый бешамелью изъ сливокъ; потомъ обмазать сверху, посыпать тертымъ пармезаномъ и окропить масломъ; за 20 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку и дать зарумяниться; отдѣльно подать бешамель.

463. Осетрина подъ голландскимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Осетрины 1—$^1/_2$ ф.	Краснаго соусу.
Брезу 1—1$^1/_2$ стак.	Для соусу № 370.

Сварить въ брезѣ осетрину и, давши остынуть, изрѣзать ломтями, сложить на сотейникъ, залить краснымъ соусомъ, разогрѣть на легкомъ огнѣ, а потомъ уложить блюдо въ перекладку съ гренками; средину наполнить голландскимъ соусомъ съ каперсами.

464. Пуддингъ изъ куръ.

ВЫДАТЬ:

Для фарша № 17.—Сливокъ.	Соусу сюпремъ № 354.

Подмазать масломъ форму, дно которой выложить масляною бумагою. Приготовить фаршъ изъ куръ № 17, размѣшать его съ сбитыми сливками; послѣднихъ взять столько, чтобы проба была нѣжною. Наложить $^3/_4$ формы, покрыть масляною бумагою, поставить въ кипятокъ, накрыть крышкою, сверхъ крышки насыпать угольевъ и поставить на легкій огонь на $^1/_2$ часа и болѣе, смотря по величинѣ формы (не должно кипятить). Когда фаршъ совершенно окрѣпнетъ, выложить на блюдо и облить соусомъ сюпремъ.

465. Фаршированные жаворонки.

ВЫДАТЬ:

Жаворонковъ 4 шт.—Трюфелей 2 шт. | Краснаго соусу 1 стак.
Для фарша № 17.—Шпику $1/4$ ф. | Для соусу № 361, 2.

Снять съ костей жаворонковъ, разложить на салфеткѣ, посолить, и, положивъ на средину каждаго по ломтику трюфеля и фарша изъ куръ № 17, свернуть такъ, чтобы жаворонокъ имѣлъ видъ цѣлаго; положить на сотейникъ, покрыть сверху тонкимъ ломтемъ шпика и изжарить. Приготовить нѣжный фаршъ изъ дичи, наложить въ форму, накрыть бумагою и за 20 минутъ до отпуска сварить на пару; потомъ выложить на блюдо, а сверху положить жаворонковъ, и полить краснымъ соусомъ. Соусъ № 361, 2, подать особо въ соусникѣ.

466. Сальми изъ дупелей.

ВЫДАТЬ:

Дупелей 3—4 шт.—Масла 2—3 лож. | Краснаго соусу 1 ст.
Мадеры 1 ст. | Сливочнаго масла 1 лож.
Соку шампиньоновъ $1/2$ ст. | Хлѣба и масла для гренокъ.

Ощипать, но не потрошить дупелей; сложить на сотейникъ. Облить масломъ, и когда изжарятся до половины, остудить и разрѣзать пополамъ; кишки (безъ желудка) изрубить мелко и наложить на приготовленныя гренки; изъ дупелей выбрать косточки и сложить на сотейникъ, а кости истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю. Приготовить соусъ изъ стакана мадеры, сока шампиньоновъ, краснаго соуса и, уваривши до надлежащей густоты, залить имъ дупелей, и дать закипѣть; тогда переложить дупелей на блюдо, перекладывая гренками, а соусъ процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ сливочнымъ масломъ и пюре изъ дупелей и облить послѣднихъ.

467. Фаршированные судаки.

ВЫДАТЬ:

Судака 1 шт.—Для фаршу № 17. | Шпику $1/4$ ф.
Раковыхъ шеекъ 10—12 шт. | Для бѣлаго соусу.
Шампиньоновъ 4—5 шт. | Раковаго масла 1 лож.
Масла 1 лож. | Для соусу № 361, 2.

Очистивъ судака, вынуть большія кости, посолить и нафаршировать рыбнымъ фаршемъ № 17, въ который прибавить очищенныя раковыя шейки и рубленные шампиньоны. Потомъ зашить нитками, положить на вымазанное масломъ блюдо, покрыть сверху тонкими ломтями шпика, подлить немного бульона и поставить въ горячую печку. Когда изжарится въ половину, снять шпикъ, полить бѣлымъ соусомъ съ раковымъ масломъ, снова поставить въ печку и поливать до тѣхъ поръ, пока судакъ не изжарится. Тогда вынуть и облить соусомъ № 361, 2.

468. Зразы изъ зайца.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.	Шампиньоновъ 6—7 шт.
Перцу щепоть.	Для краснаго соусу № 319.

Очистить зайца, снять съ костей, изрѣзать въ полоски, разбить осторожно сѣчкою, посолить, посыпать немного перцемъ; положить на каждую полоску рядъ рубленныхъ шампиньоновъ, свернуть рулетомъ и, накрывши, поставить на легкій огонь. Когда зарумянятся, облить краснымъ соусомъ, и варить подъ крышкою до мягкости, а когда будутъ готовы, выложить на блюдо.

469. Судакъ съ рисомъ, по-итальянски.

ВЫДАТЬ:

Судака 1 шт.	Масла и муки, по 1 лож.
Петрушки, луку и порея, по 1 кор.	Рису $1/2$ ф.

Приготовленнаго судака положить въ кастрюлю съ рѣшеткою, прибавя петрушки, луку и порея, влить немного воды, посолить, и, покрывъ крышкою, варить; когда поспѣетъ въ половину, вынуть коренья, положить немного размятаго съ мукою масла и доварить. Предъ отпускомъ выложить судака на блюдо, обложить отваренными рисомъ, а соусъ уварить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку и залить судака.

470. Фаршированная пулярдка.

ВЫДАТЬ:

Пулярдку 1 шт.	Трюфеля 4—5 шт.
Куриныхъ филеевъ 4 шт.	Масла 1 лож.
Куриныхъ печенокъ 4 шт.	Кореньевъ по 1 шт.
Фисташекъ $1/8$ ф.	Для краснаго соусу.
Трюфельн. соку 2 лож.	Мадеры 1 ст.

Разрѣзать до половины спину приготовленной пулярдки, снять осторожно съ костей, отнять маленькіе филеи, а изъ прочей мякоти и куриныхъ филеевъ сдѣлать нѣжную кнель № 17. Очистить 4 куриныхъ печенки, посолить; ошпарить и очистить $1/8$ фун. фисташекъ; приготовить немного французскаго трюфеля. Когда все будетъ готово, положить на салфетку снятую съ костей пулярдку, посолить, положить рядъ фарша, рядъ трюфеля, фисташекъ и печенокъ, и т. д., до тѣхъ поръ, пока пулярдка не будетъ полна. Тогда зашить, положить на вымазанную масломъ салфетку, дать пулярдкѣ ея первоначальный видъ, завязать нитками, положить въ кастрюлю, обложить костями и кореньями, налить бульономъ, посолить по вкусу и варить на легкомъ огнѣ 2 часа. Предъ отпускомъ снять нитки, положить пу-

лярдку на блюдо и облить краснымъ соусомъ, вскипятивши его съ трюфельнымъ сокомъ и стаканомъ мадеры.

471. Караси съ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Карасей 4 шт. средней величины.	Тертаго хлѣба $1/2$ ст.
Масла 3 лож.—Бешамели № 325.	Муки 2 лож.

Обвалять въ мукѣ приготовленныхъ карасей и обжарить до колера съ обѣихъ сторонъ; когда будутъ готовы, переложить на блюдо, залить бешамелью изъ сметаны № 325, и за $1/2$ часа до отпуска посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и дать зарумяниться.

472. Фаршированный лещь.

ВЫДАТЬ:

Леща 1 шт.—Кнели № 17.	Краснаго соусу 3 ст.
Трюфелей 3—4 шт.	Соку изъ шампиньоновъ 1 лож.
Масла 3 лож.	Сметаны $1/2$ ст.

Очистить леща, выпотрошить чрезъ жабры, вымыть; приготовить кнель изъ рыбы № 17, съ рубленымъ трюфелемъ, и нафаршировать леща. За часъ до отпуска дать зарумяниться, подлить краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ, немного сметаны, и жарить, поливая часто сверху, пока соусъ уварится до надлежащей густоты, а лещь изжарится.

473. Соте изъ индѣичьихъ филеевъ.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку 1 шт.	Шампиньон. соку 1 лож.
Муки 1 лож.—Масла 3 лож.	Пюре № 21.

Снять филеи съ индѣекъ, вынуть жилы, изрѣзать кусочками, разбить сѣчкою, изжарить на легкомъ огнѣ. Изъ костей индѣичьихъ сварить бульонъ и сдѣлать на немъ бѣлый соусъ съ шампиньоннымъ сокомъ, процѣдить и облить уложенные на блюдѣ филеи. Отдѣльно подать пюре № 21.

474. Угорь подъ бѣлымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Угря 1 шт.—Масла 2 лож.	Луку 1 шт.—Желтковъ 3 шт.
Шампиньоновъ 8—10 шт.	Сметаны $1/2$ ф.
Муки 1 лож.—Зелен. петрушки.	Лимоннаго соку.

Очистить угря, разрѣзать кусками и посолить, распустить въ кастрюлѣ масло, положить очищенныхъ шампиньоновъ, обжарить, прибавить муки, размѣшать, развести бульономъ, посолить по вкусу, положить зеленой петрушки и луку; когда закипитъ, опустить угря и варить на легкомъ огнѣ, до мягкости; потомъ вынуть осторожно на блюдо; съ соуса снять жиръ и,

уваривъ до надлежащей густоты, подбить желтками съ сметаной, процѣдить, прибавить по вкусу лимоннаго сока и облить угря.

475. Фрикасе изъ цыплятъ съ шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 2 шт.	Соку изъ шампиньоновъ 1 лож.
Бѣлаго соусу 3 ст.	Желтковъ 3 шт.—Сметаны $1/2$ ф.
Луку 2 шт.	Шампиньоновъ 10 шт.

Разрѣзать цыплятъ, сварить на легкомъ огнѣ, въ бѣломъ соусѣ, съ солью и 2 луковицы; вынувши цыплятъ изъ соуса, положить ихъ въ кастрюлю и поставить въ горячую воду, а соусъ процѣдить сквозь сито, прибавить сокъ изъ шампиньоновъ, уварить, подбить желтками съ сметаной, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного вареныхъ шампиньоновъ и сливочнаго масла, а предъ отпускомъ выложить цыплятъ на блюдо и облить соусомъ.

476. Пуддингъ изъ гусиныхъ печенокъ.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт.	Мадеры 1 ст.—Тертаго хлѣба 1 ст.
Гусиныхъ печенокъ 4—5 шт.	Желтковъ 6 шт.—Яицъ 2 шт.
Шпику $1/4$.—Зелен. петрушки 1 лож.	Масла 1 лож.—Красн. соусу 2 ст.

Обжарить въ маслѣ мелко изрубленный лукъ, положить изрѣзанныя гусиныя печенки, шпику, ложку рубленной зеленой петрушки, влить рюмку мадеры и, давши закипѣть на плитѣ, поставить въ горячую печку, накрывши крышкой; когда обжарится, вынуть и остудить; часть печенокъ оставить неразрѣзанными, а остальное изрубить, истолочь и протереть сквозь сито. Приготовить тертаго хлѣба, вдвое менѣе чѣмъ печенокъ, смѣшать съ протертою печенкою, снова протолочь, вбить 6 желтковъ, 2 цѣлыя яйца и поставить пробу въ печку; если она окажется довольно крѣпкою, то подбавить соку, наложить въ смазанную масломъ форму, подложить снизу бумагу, накрыть бумагою и сварить на пару, въ печкѣ, для чего нуженъ одинъ часъ времени. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо и облить краснымъ соусомъ съ мадерою.

477. Угорь подъ соусомъ пиканъ.

ВЫДАТЬ:

Угря 1 шт.—Брезу 2 ст.	Соусу № 322.

Сварить приготовленнаго угря въ брезѣ, потомъ вынуть и остудить на льду, а когда угорь простынетъ, вынуть спинную кость; разрѣзать вдоль пополамъ, положить на сотейникъ, облить собственнымъ сокомъ, безъ жира, и за 10 минутъ до отпуска разогрѣть въ печкѣ, сложить на блюдо и облить соусомъ № 322.

478. Соте изъ жаворонковъ.

ВЫДАТЬ:

Шпика $1/4$ ф.—Жаворонковъ 4 шт.	Краснаго соусу 1 лож.
Трюфелей 4 шт.—Мадеры 1 ст.	Гляса 2 лож.

Наскоблить шпика, разогрѣть его, уложить разрѣзанныхъ жаворонковъ, вынувши изъ нихъ косточки; посолить и за 10 минутъ до отпуска изжарить на большомъ огнѣ. Уложивши жаворонковъ на блюдо, въ перекладку съ ломтиками трюфеля, приготовить соусъ изъ стакана мадеры, ложки краснаго соуса и небольшаго количества гляса, уварить и, процѣдивъ, облить жаворонковъ.

479. Говядина подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Говядины костреца 3—4 ф.	Кореньевъ, по 1 шт.
Шпику и ветчины, по $1/8$ ф.	Луку 1 шт.—Зелени.
Вина 1 ст.—Масла 2 лож.	Краснаго соусу 1 лож.

Нашпиговать кострецъ толстыми кусками шпика и ветчины, завязать голландскими нитками и обжарить немного; потомъ влить бульону, прибавить вина и положить кореньевъ, лука, зелени; дать вскипѣть на плитѣ и доварить въ горячей печкѣ подъ крышкою; сокъ надобно уварить до густоты. Вынуть, снять нитки, изрѣзать ломтиками и сложить на блюдо; а въ сокъ прибавить ложку краснаго соуса, прокипятить, процѣдить и облить говядину.

480. Карпъ подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Карпа 1 шт.	Краснаго соусу 2 лож.
Краснаго вина 1 бут.	Соку изъ шампиньоновъ 1 лож.
Масла 1—2 лож.—Луку 3 шт.	Глясу 2 лож.

Разрѣзавши очищеннаго карпа кусками, положить въ кастрюлю, съ бутылкой краснаго вина, съ солью; положить масла, луку и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, поставить на паръ. Сокъ уварить съ краснымъ соусомъ, сокомъ изъ шампиньоновъ, глясомъ, процѣдить сквозь салфетку и облить карпа.

481. Жаворонки по-польски.

ВЫДАТЬ:

Жаворонковъ 4 шт.	Тертаго хлѣба 1 ст.
Для фаршу.	Яицъ 2 шт.—Фритюра 2 ст.
Соусу вильруа 1 ст.	Зеленой петрушки.—Лимонъ 1 шт.

Изжарить фаршированныхъ жаворонковъ, остудить, обмакнуть въ соусъ вильруа и, когда остынутъ, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, а потомъ въ

яйцѣ и хлѣбѣ. За 10 минутъ до отпуска отпустить въ горячій фритюръ, и, давши зарумяниться, вынуть; уложить на блюдо, перекладывая обжаренною зеленою петрушкою; отдѣльно подать разрѣзанный лимонъ.

482. Пуддингъ изъ рябчиковъ.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 2 шт.	Сбитыхъ сливокъ полбут.
Сливочнаго масла $^1/_4$ ф.	Соусу № 354.

Снять съ двухъ рябчиковъ филеи, вынуть жилы, изрубить, истолочь, прибавить $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, посолить по вкусу, снова протолочь, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю, размѣшать до гладкости и прибавить полбутылки сбитыхъ сливокъ. Потомъ выложить въ смазанную сливочнымъ масломъ форму, накрыть крышкой, поставить въ горячую воду, насыпать на крышку горячихъ угольевъ и поставить на легкій огонь на 20 минутъ. Предъ отпускомъ выложить на блюдо и облить соусомъ сюпремъ № 354.

483. Телячья печенка въ штуфадѣ.

ВЫДАТЬ:

Телячью печень 1 шт.	Гвоздики 3 шт.—Моркови 2 шт.
Шпика $^1/_2$ ф.—Луку 8—10 шт.	Брезу 2 ст.—Для фаршу.
Бѣлаго вина 1 ст.	Краснаго соусу 2 лож.

Снять верхнюю плеву съ печенки, нашинковать послѣднюю толстыми кусками шпика, посолить, положить въ кастрюлю, обложивши шпикомъ; подбавить луковицу съ тремя гвоздичками, зелени, двѣ моркови, стаканъ бѣлаго вина; влить брезу и варить на легкомъ огнѣ въ теченіе 1—2 часовъ. Когда печенка поспѣетъ, изрѣзать ее ломтиками, уложить на блюдо, украсивъ фаршированнымъ лукомъ; въ сокъ прибавить краснаго соуса, уварить, процѣдить и облить печенку.

484. Матлотъ изъ судака.

ВЫДАТЬ:

Судака 1 шт.—Луку 1 шт.	Масла 2 лож.—Бѣлаго соусу 1 лож.

Изрубить мелко луковицу, припустить въ маслѣ, потомъ влить чумичку бульона и варить до тѣхъ поръ, пока лукъ совершенно сварится. Снять съ судака филеи, изрѣзать кусками, сложить въ кипящій бульонъ, прибавить масла, соли и варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока изъ бульона образуется густой сокъ; тогда выложить филеи на блюдо, а въ сокъ прибавить ложку бѣлаго соуса, размѣшать и облить филеи.

485. Телячьи почки подъ соусомъ пиканъ.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ почекъ 2—3 шт.	Масла 1—2 лож.—Соусу № 322.

Снять верхнюю плеву съ телячьихъ почекъ, разрѣзать каждую вдоль пополамъ и поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ; потомъ влить соусъ пиканъ, вскипятить и выложить на блюдо.

486. Фаршированные рябчики, подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 4 шт.—Фаршу № 17.	Краснаго соуса 1 ст.
Трюфеля 3—4 шт.—Шпику 1 ф.	Мадеры $1/2$ ст.
Брезу 2—3 ст.	Соку изъ дичи $1/2$ ст.

Ощипавши, выпотрошивши рябчиковъ, снять ихъ съ костей, посолить, наложить на средину каждаго фаршъ изъ куръ № 17, немного нарѣзаннаго трюфеля, свернуть такъ, чтобы рябчики имѣли видъ цѣлыхъ, зашить нитками, обложить шпикомъ, налить брезомъ и поставить въ горячую печку. Когда въ половину будутъ готовы, снять крышку и поливать часто сокомъ. Когда зарумянятся, уложить на блюдо и облить краснымъ соусомъ, къ которому прибавить вскипяченной мадеры и соку изъ дичи.

487. Бифштексъ съ мадерой.

ВЫДАТЬ:

Говядины для бифштекса 3—4 ф.	Мадеры 1 ст.
Прованскаго масла до $1/2$ ф.	Краснаго соусу 1 чумичку.

Мариновать въ прованскомъ маслѣ бифштексъ. За 10 минутъ до отпуска обжарить на большомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, снять на блюдо и облить соусомъ изъ уваренната стакана мадеры и чумички краснаго соуса.

488. Телячьи котлеты подъ соусомъ сюпремъ.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ котлетъ 4 шт.	Соусу № 354.
Масла 2—3 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Приготовить отбивныя телячьи котлеты, посолить и за 15 минутъ до отпуска поджарить на легкомъ огнѣ, накрывши бумагой; потомъ уложить на блюдо, въ перекладку съ гренками, и облить соусомъ № 354.

489. Пуддингъ изъ щуки.

ВЫДАТЬ:

Щуку 1 шт.—Тертаго хлѣба 1 ф.	Яицъ 2 шт.—Желтковъ 4 шт.
Анчоусовъ 4—5 шт.—Масла $1/2$ ф.	Пюре № 83, 2 лож.
Муки 1 лож.	Масла раковаго 1 лож.
Соку изъ шампиньоновъ 1 лож.	Бѣлаго соусу.—Вина 1 ст.

Снять филеи со щуки и, выбравъ кости, изрубить мелко, прибавить

вдвое менѣе тертаго хлѣба, немного филеевъ изъ анчоусовъ, мелко изрубленной зеленой петрушки, соли и $^1/_2$ фунта масла, протолочь, прибавить на каждые 2 ф. филеевъ по 2 яйца и 4 желтка, размѣшать и прибавить 2 ложки пюре изъ лука № 83, ложку раковаго масла № 19 и столько увареннаго бѣлаго соуса, чтобы фаршъ былъ нѣженъ. Тогда наложить его въ смазанную масломъ форму и сварить на пару. Изъ костей выварить сокъ и сдѣлать на немъ соусъ, въ который прибавить соку изъ шампиньоновъ и вина. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо и облить соусомъ.

490. Гусиные филеи съ помъ д'амурами.

ВЫДАТЬ:

Гуся 1 шт.	Масла 1 лож.
Помъ д'амуровъ 6—8 шт.	Луку зеленаго.
Яблокъ 3—4 шт.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Изжарить гуся. Очистить помъ д'амуры и яблоки, зеленаго лука. Когда жареный гусь остынетъ, снять филеи, положить въ глубокій сотейникъ, а сверху нихъ очищенныя яблоки и помъ д'амуры, облить сокомъ изъ подъ гуся, прибавить масла и лукъ, и поставить въ горячую печку. Давши филеямъ упрѣть до мягкости, а помъ д'амурамъ выкипѣть до густоты, уложить первые на блюдо кружкомъ, въ перекладку съ гренками, а пюре протереть сквозь сито, уварить, влить на блюдо въ средину филеевъ и подавать.

491. Цыплята а-ля Маренго.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 2—3 шт.	Краснаго соусу 1 ст.
Прованскаго масла 2—3 лож.	Пюре № 105. 1 л.—Шампин. 3—4 шт.

Разрѣзать цыплятъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ въ прованскомъ маслѣ, на большомъ огнѣ. Потомъ влить краснаго соуса, пюре № 105 и вскипятить. Уложить цыплятъ на блюдо, а соусъ уварить до надлежащей густоты, процѣдить и, размѣшавъ съ шампиньонами, облить цыплятъ.

492. Шартрезъ изъ куропатокъ.

ВЫДАТЬ:

Куропатокъ 2—3 шт.	Бѣлой капусты 1 небольш. коч.
Брезу 2 стак.	Для фаршу № 17.—Масла 2 лож.
Моркови и рѣпы, по 2 шт.	Краснаго соусу 2 ст.

Заправя куропатокъ, положить въ кастрюлю и сварить въ брезѣ на большомъ огнѣ, такъ чтобы сокъ выкипѣлъ до густоты, а куропатки зарумянились. Наточить фигурками морковь и рѣпу, обдать кипяткомъ и, сваривъ въ бульонѣ, остудить. Сварить бѣлую капусту, выложить на сито и отжать; сдѣлать немного фарша № 17. Когда все будетъ готово, смазать

масломъ форму, положить на дно кружокъ масляной бумаги, а на него вырѣзанную морковь и рѣпу, обложить также по возможности и бока; потомъ закрыть низъ и бока слоемъ фарша такъ, чтобы не тронуть украшеній, наложить на фаршъ рядъ капусты, рядъ филеевъ отъ куропатокъ: опять капусту и филеи, и т. д. Когда форма будетъ полна, накрыть бумагою, поставить въ горячую воду и варить полчаса. Наконецъ выложить на блюдо и облить краснымъ соусомъ, уваривъ его съ сокомъ изъ куропатокъ.

493. Маринованный филей подъ соусомъ пиканъ.

ВЫДАТЬ:

Филею—3—4 ф.—Маринаду 2 ст.	Картофелю 12—15 шт.
Шпику $1/8$ ф.—Кореньевъ, по 1 шт.	Соусу № 322.

Отнявши жилы и жиръ, положить филей маринадъ на 4 дня; потомъ вынуть, осушить на салфеткѣ, нашпиковать, положить въ кастрюлю, влить чумичку бульона, посолить, прибавить кореньевъ, и за часъ до отпуска вскипятить на плитѣ, а потомъ поставить въ горячую печку. Когда зарумянится и будетъ готовъ, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, обложить жаренымъ картофелемъ и облить собственнымъ сокомъ, процѣженнымъ сквозь сито. Соусъ пиканъ № 322 подается особо въ соусникѣ.

494. Пуддингъ изъ куропатокъ.

ВЫДАТЬ:

Куропатокъ 2—3 шт.	Для фаршу № 17.
Яицъ 6 шт.—Ветчины $1/4$ ф.	Трюфелей 3—4 шт.
Масла 2—3 лож.—Мадеры 1 рюм.	Гребешковъ $1/4$ ф.—Соусу № 367.

Снять филеи съ куропатокъ, отдѣлить маленькіе филейчики, выбрать жилки, обмакнуть въ бѣлокъ, обвалять въ мелко рубленную ветчину и изжарить, накрывши масляной бумагой. Остальныя части, кромѣ большихъ филеевъ, обжарить, истолочь, прибавить рюмку мадеры, четыре желтка и протереть сквозь сито. Изъ большихъ филеевъ приготовить фаршъ № 17, размѣшать въ кастрюлѣ, положить пюре изъ костей. Вымазать масломъ форму, положить на дно бумагу, а потомъ массу (до 3 четвертей формы) и сварить на пару; когда будетъ готово, выложить на блюдо, обложить изжаренными филейчиками, трюфелями, гребешками и облить соусомъ № 367.

495. Утка съ оливками.

ВЫДАТЬ:

Утку 1 шт.—Краснаго соусу 2 ст.	Мадеры 1 рюмку.
Оливокъ 15—20 шт.—Фаршу № 17.	Масла 2 лож.—Глясу.

Заправить утку и обжарить на легкомъ огнѣ; влить краснаго соуса и варить утку до мягкости. Между тѣмъ снять оливки съ косточекъ, нафарши-

ровать ихъ фаршемъ № 17, положить въ кастрюлю, налить краснаго соуса и сварить. За 10 минутъ до отпуска, разрѣзать утку и уложить на блюдо, въ средину положить оливки, а къ соусу прибавить рюмку мадеры, вскипятить, процѣдить, посолить по вкусу, положить кусокъ масла и гляса и, размѣшавъ, облить утку.

496. Соте изъ цыплятъ.

ВЫДАТЬ.

Цыплятъ 2—3 шт.	Хлѣба и масла для гренокъ.
Масла 2 лож.	Соусу № 354.—Пюре № 21.

Приготовить цыплятъ, разрѣзать каждаго пополамъ, посолить и за 15 минутъ до отпуска изжарить на легкомъ огнѣ, уложить на блюдо въ перекладку съ гренками и облить соусомъ сюпремъ № 354, а въ средину влить пюре изъ дичи № 21.

497. Пулярдка подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ.

Пулярдку 1 шт.	Шампиньоновъ 4—5 шт.
Печенокъ каплуна 3—4 шт.	Макаронъ $1/4$ ф.—Фаршу № 17.
Гребешковъ $1/8$ ф.	Шпику $1/2$ ф.
Сладкаго мяса 3—4 шт.	Ветчины $1/4$ ф.
Кореньевъ, по 1 шт.	Соусу № 375.

Снять съ костей пулярдку. Приготовить рагу изъ каплуньихъ печенокъ, гребешковъ, сладкаго мяса, шампиньоновъ, макаронъ, размѣшать съ соусомъ вильруа № 357 и застудить; приготовить также немного фаршу № 17. Разложить пулярдку на салфетку, посолить, положить рядъ рагу, снова фаршъ и, свернувъ пулярдку рулетомъ, зашить нитками, обернуть шпикомъ, обвязать нитками, сложить въ кастрюлю съ костями, кореньями, ветчиною, подлить немного бульона и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульонъ не выварится до гляса. Тогда вынуть пулярдку и снять съ нея нитки и шпикъ, а сокъ процѣдить, снять жиръ, прибавить немного бульона и обливать пулярдку, стоящую въ печкѣ. Когда пулярдка зарумянится, вынуть нитки, положить птицу на блюдо, обложить трюфелемъ, кнелями и макаронами и облить соусомъ № 375.

498. Цыплята по-польски.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 2—3 шт.—Масла 1 лож.	Тертаго хлѣба 3 лож.
Сливочнаго масла 3 лож.	Зелени; лимоннаго соку.

Обжарить циплятъ; остудить, разрѣзавъ кусками, положить въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла, тертаго хлѣба, зелени и, влить бульону изъ куръ, варить на легкомъ огнѣ $1/4$ часа. Когда изъ хлѣба и бульона

образуется умѣренно густой соусъ, тогда выложить цыплятъ на блюдо, а въ соусъ прибавить лимоннаго соку, по вкусу соли и облить цыплятъ.

499. Каплунъ съ рисомъ.

ВЫДАТЬ:

Каплуна 1 шт.—Рису 1/4 ф. | Масла 1 лож.—Соусу № 352.

Изжарить каплуна, сварить рисъ и приготовить соусъ велюте № 352. Каплуна разнять на части, сложить на блюдо и облить горячимъ соусомъ; рисъ подать особо.—Каплунъ подается также вмѣстѣ съ рисомъ на одномъ блюдѣ, а соусъ въ соусникѣ особо.

500. Филеи индѣйки, подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку 1 шт.—Шпику 1 ф.
Трюфелей 6—7 шт.
Гарниру по желанію.
Соусу № 352.

Снять съ индѣйки кожу мѣшкомъ, отнять филеи. Кости положить въ кастрюлю, налить бульономъ и выварить до гляса. Отобрать мякоть, вынуть жилы, изрубить мелко, размѣшать съ мелко изрубленнымъ шпикомъ и трюфелемъ и поставить въ холодное мѣсто. Филеи опустить въ кипящій бульонъ и нашпиковать трюфелемъ. Разложить кожу индѣйки вдоль на салфеткѣ, положить фаршъ, а на него наложить филей, потомъ опять фаршъ; свернуть рулетомъ, обложить тонкимъ шпикомъ, завязать нитками и, продѣвъ желѣзную шпильку, утвердить на вертелѣ и за часъ до отпуска изжарить. Когда изжарятся филеи, изрѣзать ихъ ломтями, сложить на блюдо, обложить избранными гарнирами, и подать отдѣльно соусъ велюте № 352.

501. Фаршированные цыплята, съ шампиньонами.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 4 шт.
Фаршу № 17.
Шпику 1 ф.
Шампиньоновъ 10—15 шт.
Соусу № 354.
Хлѣба и масла для гренокъ.

Нафаршировать цыплятъ фаршемъ изъ куръ № 17, обложить тонкимъ шпикомъ и за 15 минутъ до отпуска сварить въ брезѣ, вынуть, снять шпикъ, разрѣзать цыплятъ пополамъ и уложить на блюдо въ перекладку съ гренками, а въ средину положить шампиньоновъ и облить соусомъ № 354.

502. Утка съ рѣпой.

ВЫДАТЬ:

Утку 1 шт.—Рѣпы 4—5 шт. | Масла 2—3 л.—Сахару, по вкусу.

Изжарить въ половину утку, разрѣзать кусками, и положить въ ка-

стрюлю. Очистить и нарѣзать правильными кусками молодую рѣпу, обжарить, чтобъ зарумянилась, посыпать мелкимъ сахаромъ, дать опять зарумяниться. Потомъ переложить въ кастрюлю, къ уткѣ налить краснаго соуса и варить на легкомъ огнѣ, пока утка и рѣпа не упрѣютъ, а соусъ уварится. Выложить утку на блюдо, средину наполнить рѣпою и полить сверху процѣженнымъ соусомъ.

503. Пулярдка съ трюфелемъ, подъ краснымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Пулярдку 1 шт.—Трюфелей 2—3 шт.	Лимона половину.
Шпику $1/2$ ф.—Брезу 2 ст.	Краснаго соусу.

Приготовя пулярдку, нашпиковать ее трюфелемъ, обложить тонкимъ шпикомъ, завернуть въ масляную бумагу и сварить въ брезѣ съ сокомъ изъ половины лимона. Предъ отпускомъ снять бумагу и шпикъ, разрѣзать, уложить на блюдо и облить уваренным краснымъ соусомъ.

504. Индѣйка подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку 1 шт.—Фаршу № 17.	Соусу № 352.
Трюфеля 2—3 шт.	Шампиньоннаго соку 2 лож.

Нафаршировать индѣйку фаршемъ № 17, прибавя въ него мелко нарѣзаннаго трюфеля; нашпиковать трюфелями. За 3 часа до отпуска положить въ кастрюлю, подлить бульону и поставить въ печку, накрывши сперва крышкою; когда же поспѣетъ въ половину, снять крышку и, поливая собственнымъ сокомъ, дать поспѣть. Когда индѣйка будетъ готова, разрѣзать кусками, сложить на блюдо и облить соусомъ № 352, который надобно уварить съ сокомъ индѣйки и съ сокомъ шампиньоннымъ.

505. Пуддингъ изъ дичи.

ВЫДАТЬ:

Фаршу № 17.—Трюфеля 2—3 шт.	Фаршу изъ дичи.
Масла 1 лож.	Краснаго соусу.

Приготовить фаршъ № 17 и раздѣлить пополамъ; одну половину размѣшать до гладкости, выложить на посыпанную мукою доску, и, сдѣлать плоскую лепешку, толщиною въ $1/2$ пальца, переложить на вымазанный масломъ сотейникъ; въ другую половину фарша положить мелко-изрубленнаго трюфеля, размѣшать и сдѣлать подобную же лепешку, также сложить ее на сотейникъ, влить соленаго кипятку и сварить; потомъ вынуть обѣ, осушить салфеткою, наложить легкій прессъ и поставить въ холодное мѣсто. Подмазать масломъ форму, выложить дно и бока фаршемъ, положить въ средину фаршъ изъ дичи. За $1/2$ часа до отпуска, поставить на паръ

и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ выложить осторожно на блюдо и облить краснымъ соусомъ.

506. Соте изъ телячьей печенки.

ВЫДАТЬ:

Телячью печенку 1 шт.	Соусу № 319.—Мадеры 1 ст.
Перцу щепоть.—Масла 2–3 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Нарѣзать ломтиками печенку; положить на сотейникъ, посолить, посыпать перцемъ, облить масломъ, накрыть масляною бумагою, а за 15 минутъ до отпуска изжарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ; уложить на блюдо въ перекладку съ гренками и облить соусомъ съ мадерой.

507. Почки бараньи.

ВЫДАТЬ:

Бараньихъ почекъ 4 шт.	Масла 3—4 лож.
Краснаго соусу 2 ст.	Мадеры 1 ст.

Снять верхнюю плеву съ бараньихъ почекъ, разрѣзать каждую пополамъ, вынуть изъ средины жилу съ жиромъ, изрѣзать мелкими кусками, посолить. Уварить до совершенной густоты красный соусъ съ мадерою, и за 10 минутъ до отпуска разогрѣть масло, сложить изрѣзанныя почки и жарить на сильномъ огнѣ, а когда начнутъ колероваться, слить масло и облить выкипяченнымъ соусомъ.

508. Щука со сметаной.

ВЫДАТЬ:

Щуку 1 шт.	Сметаны столько, чтобъ щука была до половины покрыта.
Масла 2—3 лож.	

Заправить щуку, полить масломъ, поставить въ печку и, когда зарумянится, влить столько сметаны, чтобъ щука была до половины покрыта ею; накрыть крышкою, и поставивъ въ печку, варить, пока упрѣетъ. За ¼ часа до отпуска, снять крышку, полить сокомъ и дать зарумяниться; потомъ вынуть дурхшлакомъ на блюдо, и сокъ уварить до густоты, процѣдить, посолить; часть сока подлить на блюдо, а остальной подать отдѣльно въ соусникѣ.

509. Голуби съ горохомъ.

ВЫДАТЬ:

Копченой свиной грудинки ½ ф.	Вылущеннаго молодаго гороха 1 ф.
Масла 1 лож.—Муки 1 лож.	Петрушки зеленой.
Луку 3 шт.—Голубей 4 шт.	Сахару, по вкусу.

Нарѣзать копченую грудинку четырехъ-угольными маленькими кусками, обжарить въ маслѣ до колера; положить муки, поджарить, развести бульономъ

и мѣшать, пока закипитъ. За 15 минутъ до отпуска, положить молодыхъ голубей, вылущеннаго молодаго гороха, зеленой петрушки и 3 цѣлыя луковицы, посолить, посыпать мелкимъ сахаромъ, и сварить подъ крышкой; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать, уложить на блюдо; а средину наполнить горохомъ.

510. Соте изъ заячьяго филея.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.	Краснаго соусу 2 ст.
Масла 2 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Снять филеи у зайца, выбрать жилы, разрѣзать пополамъ, разбить осторожно сѣчкою, и поджарить немного; слить масло, а филеи облить краснымъ соусомъ и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, уложить на блюдо, въ перекладку съ гренками, и облить процѣженнымъ соусомъ.

511. Бараньи котлеты.

ВЫДАТЬ:

Котлетъ 4—6 шт.	Яицъ 2 шт.
Масла 2 лож.—Соусу № 357.	Шампиньоновъ 10—15 шт.
Тертаго хлѣба $1/2$ ст.	Пюре № 105.

Приготовить отбивныя бараньи котлеты, обжарить, потомъ наложить умѣренный прессъ и остудить. Приготовить соусъ вильруа № 357, и когда котлеты остынутъ, обмакнуть ихъ въ соусѣ, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, потомъ въ яйцѣ и хлѣбѣ, и обжарить съ обѣихъ сторонъ. Потомъ уложить на блюдо, средину наполнить шампиньонами съ пюре № 105, и подать въ соусникѣ тотъ же соусъ особо.

512. Соте изъ филеевъ куропатки.

ВЫДАТЬ:

Куропатокъ 4 шт.	Краснаго соусу 2 стак.
Масла 2 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Снять филеи съ куропатокъ, вынуть жилы, подрѣзать верхнюю кожицу, посолить и покрыть масляною бумагою, а за 15 минутъ до отпуска изжарить. Изъ костей сварить бульонъ, уварить его съ краснымъ соусомъ до густоты, процѣдить сквозь салфетку; уложить на блюдо филеи, въ перекладку съ гренками, и облить соусомъ.

513. Филеи рябчика, фаршированные трюфелемъ.

ВЫДАТЬ

Рябчиковъ 4 шт.	Краснаго соуса 2 стак.
Трюфеля 1—2 шт.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Снять филеи съ рябчиковъ, выбрать жилы, прорѣзать средину, поло-

жить втутрь ломтики трюфеля, посолить, накрыть бумагою и, за 5 минутъ до отпуска, поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ; уварить красный соусъ и облить филеи, уложенные на блюдо въ перекладку съ гренками.

514. Сальми изъ дикихъ утокъ.

ВЫДАТЬ:

Дикую утку 1 шт.—Масла 2 лож.	Краснаго соусу 3 лож.
Мадеры и бѣлаго вина, по 1 стак.	Сливочнаго масла 1 лож.

Очистить дикихъ утокъ, изжарить ихъ, потомъ разрѣзать кусками; кости и обрѣзки истолочь, положить въ сокъ, въ которомъ жарились утки, влить по стакану мадеры и бѣлаго вина, и, уваривъ до густоты, процѣдить, облить утокъ, прибавить краснаго соуса и еще разъ вскипятить, потомъ сложить утки на блюдо, а соусъ уварить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ сливочнымъ масломъ и облить утокъ.

515. Эскалопы, по-нѣмецки.

ВЫДАТЬ:

Филею 1 ф.—Почечнаго жиру 1 ф.	Яицъ 3 штуки.
Луку 1 шт. Красн. соусу 2 ст.	Перцу; тертаго хлѣба $1/2$ ст.
Масла 1 ложку.	Картофелю 10—12 шт.

Изрубить мелко говяжьяго филея и столько же внутренняго, почечнаго жира. Обжарить мелко изрубленную луковицу и, когда лукъ начнетъ желтѣть, вбить на каждый фунтъ говядины по 3 яйца, сдѣлать не крутую яичницу, остудить, положить по вкусу соли и перца, размѣшать съ рубленою говядиною и жиромъ такъ, чтобы образовался родъ фарша: сдѣлать изъ него эскалопы (круглыя лепешки), обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, изжарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ и подать съ жаренымъ картофелемъ.

516. Рагу изъ баранины.

ВЫДАТЬ.

Баранью грудинку или лопатку.	Моркови и рѣпы, по 2 шт.
Масла 4—5 лож.	Муки $1 1/2$ лож.

Изрѣзать баранью грудинку или лопатку въ куски, вымыть, посолить и, накрывъ крышкою, поставить на огонь. Нарѣзать очищенной моркови и рѣпы, ошпарить; когда баранина немного зарумянится, вымѣшать лопаткою и дать еще немного зарумяниться; потомъ влить кухонную ложку воды и, когда со дна кастрюли отварится сокъ, всыпать муки, размѣшать, развести бульономъ такъ, чтобы баранина была покрыта, положить морковь и рѣпу и, накрывъ крышкой, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока коренья

и баранина не будутъ совершенно мягки. Тогда уложить баранину на блюдо, а сверхъ нея коренья; сокъ же уварить до надлежащей густоты, процѣдить и облить баранину.

517. Пожарскія котлеты изъ рыбы.

ВЫДАТЬ:

Рыбы (судака) $1^1/_2$ ф.	Яицъ 2 шт.
Сливочн. масла $^1/_2$ ф.	Шампиньоновъ 10—15 шт.
Тертаго хлѣба 1 ст.	Муки 1 лож.—Лимоннаго соку.

Снять филеи съ рыбы, подрѣзать верхнюю кожу, выбрать кости, изрубить мелко, прибавить вчетверо меньше сливочнаго масла, размѣшать, посолить, обвалять сперва въ тертомъ хлѣбѣ, потомъ въ яйцѣ и хлѣбѣ. Предъ отпускомъ обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера и уложить на блюдо, а средину наполнить шампиньонами. Сокъ шампиньонный вскипятить немного, положить кусочекъ масла съ мукою, вскипятить опять, подбить желтками со сметаной, процѣдить сквозь салфетку и прибавить по вкусу лимоннаго соку и немного рубленой петрушки.

518. Тушеная говядина.

ВЫДАТЬ:

Говядины 3 ф.—Брезу 2 ст.	Краснаго соусу 2 лож.
Пюре изъ помъ д'амуровъ.	Мадеры 1 ст.—Пряностей.

Снять говядину съ костей, вымыть, обмотать голландскими нитками, сварить въ брезѣ. Когда говядина поспѣетъ въ половину, снять нитки и нарѣзать ломтиками, сложить въ горшокъ, перемазывая каждый ломтикъ пюре изъ помъ д'амуровъ. Уложивши всѣ ломтики въ горшокъ, налить вскипяченнымъ сокомъ, въ которомъ говядина варилась, прибавить краснаго соуса, мадеры и пряностей, прокипятить, накрывъ плотно крышкою, и потомъ поставить въ печку.

519. Фаршированный филей, по-польски.

ВЫДАТЬ:

Филею 3 ф.—Масла 3—4 лож.	Перцу 1 чайн. ложку.
Луку 2 шт.—Тертаго хлѣба $^1/_2$ ст.	Картофелю 12—15 шт.

Изжарить въ печкѣ вырѣзной филей и поставить въ холодное мѣсто. Обжарить въ маслѣ двѣ мелко изрубленныя луковицы, положить немного тертаго бѣлаго хлѣба, масла, соли, перцу, размѣшать все вмѣстѣ и поставить въ холодное мѣсто. За $^1/_2$ часа до отпуска, изрѣзать филей ломтиками, переложить каждый приготовленнымъ фаршемъ; къ соку, въ которомъ филей жарился, прибавить чумичку бульона и вываривъ до надлежащей густоты, процѣдить, снять до чиста жиръ, облить филей, поставить на легкій огонь и

варить, часто поливая, пока филей не разогрѣется, а сокъ не сдѣлается густымъ. Тогда сложить на блюдо, обложить картофелемъ и облить соусомъ.

520. Рябчики подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 3—4 шт.	Амуретовъ.—Трюфел. или шампиньон.
Сливочнаго масла 4—5 лож.	Соусу № 310.
Сладкаго мяса и гребешковъ, по $1/8$ ф.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Срѣзываютъ съ рябичковъ филеи, то-есть, тѣ же котлеты, но безъ косточекъ—филейчики; снимаютъ съ нихъ также кожу и припускаютъ въ сотейникѣ въ сливочномъ маслѣ, но не подрумяниваютъ, то-есть, не даютъ колера. Слѣдовательно сотейникъ долженъ стоять не на сильномъ огнѣ. Между тѣмъ заготовляются и отвариваются, какъ слѣдуетъ, сладкое мясо, гребешки, амуреты, припускаются въ сливочномъ маслѣ трюфели, или кандидаты на ихъ мѣсто—шампиньоны. Все это опускается въ бѣлый соусъ № 310, выкладывается на средину глубокаго блюда, а кругомъ гарнируется рябчиковыми филейчиками, подъ которые подкладываютъ также гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныя въ сливочномъ маслѣ.

521. Котлеты изъ рябчика.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 4 шт.—Яицъ 2 шт.	Масла 3—4 лож.—Трюфеля 5—6 шт.
Молока 1 лож.—Сухарей 3 лож.	Мадеры 1 лож.

Снимите съ груди сырого еще рябчика кожу, отымите крылья съ филеемъ, то-есть, съ грудью отъ грудной кости, папортки отсѣките прочь, оставивъ только кость прилегающую къ плечу, и получите двѣ котлеты, которыя, обмакнувъ въ сырое яйцо, сбитое съ ложкой молока или воды и съ солью, обваляйте въ сухаряхъ и поджарьте въ русскомъ или, что еще лучше, сливочномъ маслѣ.

Къ этимъ котлетамъ очень идетъ нарѣзанный ломтиками французскій трюфель, припущенный въ сливочномъ маслѣ съ ложкой мадеры и полстаканомъ соку изъ-подъ жареной телятины. Пять, шесть средней величины трюфелинъ и пол-ложки масла на шесть котлетъ достаточно. За неимѣніемъ трюфелей можно употребить шампиньоны, а за неимѣніемъ и ихъ—сокъ изъ-подъ телятины, мадеру и масло съ прибавкой соку изъ пол-лимона. Все это хорошенько прокипятите и вылейте на выложенныя на горячее блюдо котлеты.

522. Телячья грудинка.

ВЫДАТЬ:

Телячью грудинку.	Бѣлаго соусу 1 чумичку.
Укропу; луку 1 шт.	Шампиньоновъ 5—6 шт.
Лимонъ 1 шт.	Масла 3—4 лож.

Разрѣжьте телячью грудинку на части, по суставамъ, положите въ

кастрюлю съ пучкомъ укропа, луковицей и стаканами двумя бульона; выжмите сокъ изъ лимона, и дайте поспѣть. Когда грудинка будетъ готова, выньте ее, уложите на блюдо и облейте сквозь рѣшето образовавшимся въ кастрюлѣ соусомъ, къ которому надо прибавить приготовленнаго въ тотъ же день бѣлаго соуса разливальную ложку; хорошо также положить припущенныхъ въ маслѣ рубленыхъ шампиньоновъ.

523. Бужанина.

ВЫДАТЬ:

Чесноку 2 зуб.	Краснаго уксусу 1 бут.
Хрѣну тертаго съ уксусомъ.	Луку 10 шт.
Свинины 7—8 ф.	Перцу щепоть.

Приготовляется изъ телятины, индѣйки, гуся, но преимущественно изъ свинины. Возьмите часть свинины фунтовъ 7—8 отъ окорока и положите въ маринадъ сутокъ на двое въ холодномъ мѣстѣ. Для маринада употребите бутылку простаго краснаго уксуса, который приготовляется изъ пива (за неимѣніемъ его можно съ успѣхомъ употребить квасъ съ прибавкой стакана хорошаго виноградпаго уксуса), десятокъ мелкоизрубленныхъ луковицъ и добрую щепоть перца съ приличнымъ количествомъ соли. Самую же свинину прошпигуйте мѣстахъ въ 10—20 полосками чеснока, разумѣется, ежели любите чеснокъ. Вынувъ мясо изъ маринада, кладите на глиняный противень и ставьте въ хорошо истопленную печь или шкафъ, чтобъ его хорошенько охватило со всѣхъ сторонъ жаромъ. Черезъ часъ вылейте на противень маринадъ и продолжайте жарить все вмѣстѣ еще часъ, наблюдая, чтобъ не пригорѣлъ лукъ, а только хорошенько упрѣлъ бы, сдѣлался красенъ, для чего надо чаще соусъ мѣшать и въ то же время поливать имъ мясо, сгребая съ него лукъ назадъ въ противень; иначе лукъ пригоритъ.

Къ бужанинѣ слѣдуетъ подать тертый хрѣнъ съ уксусомъ, нѣкоторые употребляютъ горчицу съ прибавкою сои-cabul, что тоже очень хорошо.

Приготовленіе бужанины изъ другихъ мясъ тоже самое; но телятину и индѣйку не совѣтую шпиговать чеснокомъ, и обыкновенный лукъ хорошо замѣнить мелкимъ, эшалотками; уксусъ на половину недурно смѣшать съ виноградным виномъ.

524. Маринадъ для мяса.

Бываетъ двухъ сортовъ: 1) для крупной дичи и большихъ кусковъ мяса и 2) для мелкой дичи и рыбы.

Первый приготовляется такъ:

Вскипятить обыкновеннаго уксусу, положить немного англійскаго перца, лавроваго листа, гвоздики и кардамона, снять съ огня, и, когда остынетъ,

положить горсть соли и нѣсколько изрѣзанныхъ ломтиками сырыхъ луковицъ и три зубка чеснока; между тѣмъ, вымыть горячею водою и вытереть дубовымъ и можжевеловымъ листомъ приготовленную деревянную посуду, положить мясо, влить маринадъ и поставить на ледъ, накрывши крышкою.

Второй отличается только тѣмъ, что берется три четверти уксусу и четверть воды; лукъ и коренья сперва нужно обжарить въ жирѣ изъ бульона; а потомъ вмѣстѣ съ уксусомъ прокипятить; маринуется дичь мелкая отъ 2-хъ до 10-ти дней. Этотъ же маринадъ употребляется и для рыбы: лососины, корюшки и проч.

525. Брезъ.

Нарѣзать тонкими ломтиками морковь, лукъ, сельдерей, порей и петрушку, влить жиру съ бульона, положить соли, вскипятить, и, когда коренья будутъ въ половину готовы, а сокъ выкипитъ до суха, остудить и употреблять.

526. Брезъ, иначе.

Приготовить брезъ, какъ выше сказано; когда коренья будутъ въ половину готовы, прибавить жиру съ бѣлаго бульона столько, чтобы варящійся предметъ былъ совершенно покрытъ брезомъ. Для большихъ штукъ, напримѣръ, филеевъ, каплуновъ, надобно прибавлять въ жиръ воды или слабый свѣже-сваренный бульонъ.

527. Бульонъ крѣпкій или глясъ.

Вывариваетея преимущественно изъ втораго бульона, т. е., такого, который вываривается второй разъ, но безъ соли. Поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

Поставить на огонь, въ большой кастрюлѣ, процѣженный бульонъ, кипятить, пока не сгустится, при чемъ должно снимать накипь и наблюдать, чтобы не приставалъ ко дну кастрюли. Когда же выкипитъ до нужной густоты, тогда процѣдить сквозь сито въ каменную посуду и поставить на холодное мѣсто. Предъ употребленіемъ разогрѣвается въ горячей водѣ на пару.

VII. ЖАРЕНОЕ.

Подъ словомъ жареное или жаркое въ столѣ подразумѣвается не все то, что именно жарится; такъ, напримѣръ, котлеты хотя жарятся, но почему-то подведены подъ разрядъ соусовъ; между тѣмъ какъ зачастую подаютъ ихъ au naturel, безъ всякаго соуса, въ особенности котлеты отъ хорошаго теленка, и т. д.

Въ одной поварской книженкѣ, изданной очень недавно, по пресловутой методѣ г-жи Авдеевой, говорится, кажется, о сорока способахъ жаренья, между тѣмъ какъ существуетъ только одинъ способъ жаренья, девизъ котораго сохранить въ жареномъ мясѣ, по возможности, сокъ. А чтобъ сохранить сокъ, необходимо всякое мясо ставить въ началѣ жаренья на самый сильный огонь, о чемъ мы также имѣли случай бесѣдовать, говоря о ростбифѣ и бифштексѣ.

Нѣтъ надобности говорить, правильнѣе—перечислять всѣ предметы, которые жарятъ; нужно указать только на общіе пріемы и сказать о немногихъ вещахъ, которыя требуютъ нѣкотораго отступленія отъ общихъ правилъ.

Часть телятины, баранины, свинины, лося, оленя, дикой козы и крупную птицу, каковы: гусь, индѣйка, дрофа, обмазавъ свѣжимъ масломъ, посоливъ сверху и, ежели птица, бросивъ соли внутрь ея, ставьте въ хорошо истопленную печь. Когда покажется на жареномъ колеръ, т. е., когда оно зарумянится, что приблизительно послѣдуетъ черезъ полчаса, вылейте на него, смотря по величинѣ, двѣ, три разливальныхъ ложки бульона, или просто холодной воды и дожаривайте, изрѣдка поливая сокомъ изъ-подъ жаркаго. Вотъ и все главное.

Большую часть мяса, или крупную птицу лучше жарить на глиняномъ противнѣ, потому что глина не такъ раскаляется какъ желѣзо или чугунъ, отчего и сокъ выпаривается медленнѣе и болѣе его остается подъ жаркимъ. Впрочемъ, если замѣтите, что сокъ выпаривается быстро, то подливайте понемногу воды или бульона.

Небольшія части мяса и небольшую птицу должно жарить въ кастрюлѣ; иначе жаркое будетъ сухо, слѣдовательно, дурно.

Конечно, есть и еще способъ для жаренья: вертелъ. Кусокъ мяса или птица, изжаренныя на вертелѣ искусной рукой — верхъ наслажденія для истиннаго гастронома, но — увы! вертелъ штука довольно хлопотливая, требующая величайшаго вниманія.

Само собою разумѣется, что, жаря какую-либо вещь, должно ее по временамъ, изрѣдка, переворачивать, чтобъ она приняла колеръ со всѣхъ сторонъ.

Такъ какъ всякое жаркое должно быть готово лишь къ самому обѣду,

а не заготовлено заранѣе, какъ обыкновенно дѣлается, то и прилагается здѣсь таблица, разумѣется, приблизительная, сколько времени должно жариться то или другое мясо. Таблица эта заимствована изъ записокъ одного извѣстнаго гастронома и провѣрена собственными наблюденіями.

Говядина въ 10 фунтовъ.	$2\frac{1}{2}$ часа.
„ въ 5 „	$1\frac{1}{2}$
Четверть баранины, фунтовъ въ 6—7.	$1\frac{1}{2}$
въ 4. .	1
Телятина, фунтовъ въ 10—12. . .	$2\frac{1}{2}$—3
Свинина, фунтовъ въ 6—7. . . .	$2\frac{1}{2}$
Большой поросенокъ	$2\frac{1}{4}$
малый „	2
Большая дичь отъ 10—15 фун. . .	2—$2\frac{1}{2}$
Заяцъ	$1\frac{1}{4}$
Большая индѣйка.	$1\frac{1}{2}$
малая „	$\frac{3}{4}$
Пулярдка и каплунъ.	1
Цыпленокъ, смотря по величинѣ. . .	$\frac{3}{4}$—$\frac{1}{2}$—$\frac{1}{4}$
Гусь	$1\frac{1}{2}$
Утка	$\frac{3}{4}$—$\frac{1}{2}$
Фазанъ и рябчикъ.	$\frac{3}{4}$—$\frac{1}{2}$
Тетеревъ	$\frac{1}{2}$
Бекасъ.	20 минутъ.
Дуппель, смотря по сытости	20—30
Гаршнепъ	$\frac{1}{4}$ часа.
Вальдшнепъ	$\frac{3}{4}$
Всѣ малыя пташки	10—20 мин.

Теперь перейдемъ къ исключеніямъ изъ общихъ жаркихъ.

Дичь. На бѣломъ свѣтѣ водится много всякой дичи; любознательный и наблюдательный человѣкъ отыщетъ ее всюду; особенно плодовита и разнообразна она у насъ, въ Россіи. Мы, впрочемъ, будемъ говорить о немногихъ породахъ, и обратимъ преимущественно вниманіе на такъ называемую благородную, длинноносую дичь, къ которой принадлежатъ только четыре птицы: дуппель, бекасъ, гаршнепъ и вальдшнепъ; изъ нихъ первыя три составляютъ три радости гастронома; вальдшнепъ ужъ не то, будетъ много погрубѣе, хотя все-таки очень вкусенъ. Вальдшнепу необходимо полежать въ прохладномъ мѣстѣ денька 3—4; первыя же чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше, и имъ слѣдуетъ только поостыть, то-есть побыть на погребѣ часика 3—4. Вотъ почему охотникъ *почти* всегда имѣетъ возможность съѣсть такого дуппеля или бекаса, о которыхъ столичному жителю и во снѣ не грезилось.

Четырехъ только птицъ, изъ всѣхъ существующихъ на свѣтѣ, ѣдятъ не потроша, со внутренностями, отбрасывая лишь желудочекъ; эти четыре птицы нами уже названы—дуппель, бекасъ, гаршнепъ и вальдшнепъ; ихъ внутренности — сладость неописанная! и чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше, ароматнѣе; чѣмъ крѣпче кишочки, чѣмъ болѣе похожи онѣ на струночки, чѣмъ болѣе хрустятъ на зубахъ, тѣмъ болѣе гастрономъ входитъ во вкусъ и задоръ, тѣмъ болѣе наслаждается и радуется тому, что есть на свѣтѣ дичь, отъ которой не тошнитъ и сердце не болитъ... Напротивъ, чѣмъ долѣе пролежитъ дуппель, бекасъ или гаршнепъ, тѣмъ болѣе мякнутъ ихъ внутренности, а наконецъ и совсѣмъ дрызгнутъ, хотя все-таки вкусны и ароматны.

Жарить этихъ четырехъ птицъ нетрудно: ощипите осторожно, опалите пушокъ, оберните шпикомъ, положите въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и ставьте на плиту, или таганъ. Солить эту дичь нужно слѣдующимъ способомъ: когда заправите, какъ слѣдуетъ, положимъ, хотя дуппеля, то-есть, сожмете ему ножки и проткнете сквозь нихъ длинный носъ, то сдѣлайте небольшой разрѣзъ на одномъ какомъ-либо боку, между реберъ, и всыпьте въ него половину чайной ложечки соли; позволяется въ тотъ же разрѣзъ всунуть одну французскую трюфелину, разрѣзанную части на четыре; другихъ приправъ, если не желаете испортить это великолѣпное жаркое,—никакихъ; можете впрочемъ подсушить (особо) ломтики бѣлаго хлѣба и, при подачѣ жаренаго, облить ихъ дуппелинымъ сокомъ, но не очень много, чтобъ не размякли; для полученія же сока влейте въ кастрюлю, когда дичь въ половину готова, половину чайной чашки бульона; масло отнюдь не сливайте, потому что оно принимаетъ запахъ дичи и чрезвычайно вкусно.

Можно жарить упомянутую дичь и не обертывая въ шпикъ; но тогда надо въ кастрюлю класть какъ можно болѣе масла, жарить въ *полномъ маслѣ*, по выраженію поваровъ. Не обернутая въ шпикъ дичь поспѣваетъ скорѣе. Не вздумайте шпиговать, какъ нѣкоторые профаны, — все испортите; а ежели задумаете потрошить, то совѣтую ужь лучше изжарить кусокъ баранины, пожалуй, хоть козла, или что-нибудь въ этомъ родѣ и кушать, похваливая и меня поругивая: „вотъ, дескать, задумалъ кормить дичью непотрошоною, съ... съ кишками...“

Дуппелей, бекасовъ, гаршнеповъ, рябчиковъ, куропатокъ, цыплятъ и всякую другую мелкую птицу должно подавать прямо въ кастрюлѣ; разрѣзать ихъ можно и за столомъ, хотя первыхъ трехъ не рѣжутъ, а подаютъ цѣльными.

Теперь чтобъ не пропустить ничего, говоря о столь важномъ предметѣ, каковъ дуппель и его товарищи, слѣдуетъ сказать нѣсколько словъ и о выборѣ длинноносой дичи, хотя научить этому по книгѣ, конечно, нелегко, но, быть можетъ, толковитому хозяину эти совѣты и пригодятся.

Чѣмъ свѣжѣе дичь, тѣмъ мягче ея носъ и ноги; у давно убитой они высыхаютъ; глаза вваливаются и даже какъ бы совсѣмъ пропадаютъ; кожица на брюшкѣ, къ хвосту и подъ крыльями, зеленѣетъ. Надо стараться выбирать дичь жирную и не разбитую; а потому покупайте лучше уже ощипанную. Вотъ и все.

Объ остальной болотной дичи, каковы, гурухтаны, коростели, курочки и кулики разныхъ породъ — нечего говорить, потому что во-первыхъ, что всѣ они болѣе или менѣе не очень вкусны; а во-вторыхъ, жарить ихъ слѣдуетъ, какъ дупелей и бекасовъ, но предварительно выпотрошивъ.

Кто готовитъ благородную дичь подъ соусами, въ видѣ котлетъ, употребляетъ ее въ паштетахъ и т. д., тотъ портитъ дичь, и не слѣдуетъ ему ее кушать, также какъ и тому, кто потрошитъ.

Всякая дичь вообще хороша и холодная; на холодную недурно вылить нѣсколько капель настоящаго французскаго мальскаго уксуса.

Очень идетъ къ дичи салатъ изъ дыни, приготовленіе котораго очень легко; нарѣжьте дыни самыми тонкими ломтями, спрысните немного солью и краснымъ, кайенскимъ или простымъ перцемъ, да полейте французскимъ уксусомъ и кушайте во здравіе.

Существуетъ на свѣтѣ птица, принадлежащая также къ породѣ дичи и замѣчательная во многихъ отношеніяхъ. Замѣчательна она, во-первыхъ, по своей неестественной величинѣ. Человѣкъ тридцать, покушавъ одной такой птицы, останутся много довольны. Читатель, конечно, догадывается, что я говорю о *дрофѣ* или *дудакѣ*, какъ называютъ дрофу въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ необглядпаго нашего отечества. Во вторыхъ, дрофа довольно рѣдка, потому что водится въ мѣстахъ степныхъ, чрезвычайно осторожна, и охота за ней сопряжена съ большими трудностями. Въ-третьихъ, птица эта необыкновенно вкусна, особенно поздней осенью, когда зажирѣетъ.

Многіе находятъ, что дрофа жестка и суха, что ее надо вымачивать, мариновать и т. п. Все это совершенно несправедливо. Дѣло въ томъ, что дрофѣ, послѣ того какъ она убита, необходимо полежать въ прохладномъ мѣстѣ деньковъ 6 — 7. Разумѣется, птицу должно сейчасъ же, какъ она застрѣлена, выпотрошить и ощипать. Кто не желаетъ долго ждать, тому совѣтую употребить слѣдующее форсированное средство, которое можетъ быть пригодно и для другой крупной дичи, каковы: лось, олень, дикая коза, глухарь. Выпотрошивъ и ощипавъ дрофу, заверните ее въ чистую тряпку, намоченную крѣпкимъ уксусомъ, и заройте на сутки въ землю. Заготовивъ такъ дрофу, жарьте ее слѣдующимъ образомъ: обмажьте птицу русскимъ коровьимъ масломъ и спрысните солью; внутрь дрофы положите столовую ложку соли, а на весь филей, т. е., на грудь, наложите шпику, обвяжите бичевкой и поставьте въ шкафъ или въ хорошо истопленную и только что

загребенную печь. Когда дрофа полу-ужарится то начинайте ее понемногу поливать краснымъ виномъ или краснымъ уксусомъ. Поливайте чаще, минутъ черезъ 15—20. Дрофа жарится отъ $2\frac{1}{2}$—4 часовъ.

Приготовленная такимъ способомъ дрофа—таетъ во рту и вкуса восхитительнаго. Само собою разумѣется, что, изрѣзавъ дрофу въ куски и уложивъ ихъ какъ слѣдуетъ, должно облить жареное собственнымъ же его сокомъ, соединившимся съ виномъ или уксусомъ.

528. Тетеревъ обыкновенный.

ВЫДАТЬ:

Тетерева 1 шт.—Шпику 1/8 ф.	Масла 3—4 лож.

Этихъ тетеревей по преимуществу употребляютъ на жаркое, рѣже—на соусъ. Старые тетерева тоже довольно сухи, и когда очень свѣжи, собственно недавно застрѣлены—жостки; а потому ихъ слѣдуетъ шпиговать, но мариновать не совѣтуемъ, а лучше дать полежать нѣсколько деньковъ въ прохладномъ мѣстѣ или, что еще лучше, ощипавъ, завернуть въ чистую тряпку и зарыть на полсутки въ землю.

Ежели тетеревъ-глухарь старъ, то онъ довольно грубъ, то-есть, жестокъ и сухъ. Стараго глухаря надо денька три—четыре мариновать въ красномъ пивномъ уксусѣ или, что еще лучше, въ красномъ же винѣ, а потомъ хорошенько, почаще прошпиковать. Жарить надо на противнѣ, въ шкафу или печкѣ, почаще смазывая масломъ и, по-временамъ, поливая его собственнымъ сокомъ и понемногу уксусомъ или виномъ, въ которомъ птица мариновалась. Когда жаркое будетъ готово, то, разбивъ его на части, облейте соусомъ № 319 и сокомъ съ противня сквозь рѣшето.

529. Жареная маринованная свинина.

ВЫДАТЬ:

Свинины 4—5 ф.	Краснаго соусу 1 ст.
Уксусу краснаго 1/2 бут.	Корицы, гвоздики.
Лавроваго листу 1 шт.	Луку 2 штуки.
Перцу 10 зер.	Чернаго тертаго хлѣба 1/2 стак.
Лимон. цедры 1/2 лож.	Мелкаго сахару.

Возьмите кусокъ свѣжей свинины отъ окорока, снимите кожу, натрите солью, положите дня на четыре въ красный уксусъ, вскипяченный съ лавровымъ листомъ, перцемъ, корицею, гвоздикою и луковицею: потомъ выньте ее изъ уксуса, выжмите, нашпигуйте лукомъ съ кореньями и жарьте на противнѣ, поливая понемногу сперва водой, а потомъ уже соусомъ, который будетъ стекать съ свинины. За часъ передъ отпускомъ надо посыпать тертымъ чернымъ хлѣбомъ, $\frac{1}{2}$ ложкою мелко изрубленной лимонной цедры и вновь жарить, не поливая уже болѣе соусомъ.

Нарѣзавъ жаркое ломтями и, уложивъ его на горячее металлическое блюдо, хорошо облить простымъ краснымъ соусомъ наполовину съ уксусомъ, въ которомъ мокла свинина, и мелкимъ сахаромъ по вкусу, да съ прибавкой протертыхъ, хоть соленыхъ въ уксусѣ, вишенъ. Ложки двѣ на стаканъ соуса вишеннаго пюре будетъ достаточно.

530. Жареные гуси и утки.

ВЫДАТЬ:

Гуся или утку 1 шт.	Масла 1 лож.

О жареныхъ гусяхъ и уткахъ говорить много, конечно, не стоитъ. Очистивъ и опаливъ пушокъ, слѣдуетъ птицу посолить изнутри, сверху помазать растопленнымъ масломъ посредствомъ пера и сунуть въ жаркій шкафъ или печь, чтобъ жаркое хорошенько заколеровалось, а потомъ дать ему дойти въ легкомъ жару, то есть, отворивъ немного шкафъ или отодвинувъ противень съ жаркаго мѣста въ печкѣ на болѣе умѣренное.

531. Гусь съ капустой.

ВЫДАТЬ:

Гуся 1 шт.—Капусты кислой 2 ф.	Перцу 10 зеренъ.
Масла 4 лож.—Лавр. лист. 1 шт.	Уксусу 2 рюмки.

Къ жаренному гусю очень идетъ шинкованная кислая капуста, упаренная въ кастрюлѣ съ масломъ, лавровымъ листомъ и нѣсколькими зернами перцу до красна. Время отъ времени надо въ капусту подливать бульону, чтобъ она не была суха; необходимо также подбавить въ нее немного (рюмку на фунтъ) добраго уксусу, а кто любитъ и мелкаго сахару. Когда гусь будетъ разбитъ на части и уложенъ на горячее блюдо, то, выложивъ на него и капусту, облейте ее сокомъ изъ-подъ гуся, снявъ лишній жиръ.

Точно также можно подавать и утку.

532. Телячья грудинка.

ВЫДАТЬ:

Телячью грудинку.	Масла 1 лож.

Телячью грудинку, посоливъ и помазавъ слегка масломъ, ставьте въ шкафъ и, когда сильно зарумянится, то вылейте на нее ложку или двѣ разливальныхъ бульону, раза два — три прокипятите, выньте вонъ, разрѣжьте по ребрамъ на части, уложите на блюдо, образовавшійся сокъ вылейте сквозь сито на мясо и поставьте за четверть часа до подачи вновь въ шкафъ, чтобы разогрѣть. Конечно, много будетъ лучше, если пригоните такъ, чтобъ подавать жаркое не разогрѣвая, то есть, когда оно только что

готово; но для этого должно аккуратно наблюдать время обѣда, а не поступать такъ, какъ поступаютъ многіе: сегодня обѣдаютъ въ два часа, завтра въ пять и т. п. Такими неправильностями можно сбить съ толку хоть самого Карема.

533. Жареная осетрина.

ВЫДАТЬ:

Осетрины 2 ф.—Сухарей 2—3 лож. | Яицъ 1—2 шт.—Масла 3—4 лож.

Заготовить осетрину какъ слѣдуетъ, то есть, оттаивъ, ошпаривъ кипяткомъ и очистивъ отъ слизи, шелухи и трехгранныхъ костей, срѣжьте хрящи и другія кости, разрѣжьте сырую на ломти, обваляйте каждый ломоть въ толченыхъ сухаряхъ или въ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и жарьте на сковородѣ въ коровьемъ или въ прованскомъ маслѣ такъ, чтобъ обѣ стороны ломтя поджарились до хорошаго розоваго цвѣта; уложите на горячее блюдо, сбрызните рубленой зеленью петрушки или укропа, и подавайте. Какъ ко всякому жаркому, такъ равно и къ осетринѣ идутъ салатъ, соленые огурцы и другія соленья. Обваливать ломти рыбы въ сухаряхъ (панировать) должно слѣдующимъ образомъ. Разбейте одно или два сырыхъ яйца, смотря по количеству рыбы, влейте въ нихъ ложку или двѣ холодной воды или молока, прибавьте достаточное количество соли (пол-ложки хоть) сбейте все хорошенько вилкой и, обмакнувъ каждый ломоть съ обѣихъ сторонъ въ этихъ яйцахъ, обваляйте ихъ въ мелко-толченыхъ сухаряхъ.

Хорошо также, обмакнувъ ломоть въ яйцахъ, обсыпать сухарями одну сторону ломтя, а на другую положить бѣлозерскихъ снятковъ и осыпать уже ломоть сухарями вмѣстѣ съ ними. Но въ этомъ случаѣ ломтей уже нельзя перевертывать, а потому рыбу слѣдуетъ жарить не на плитѣ, а въ шкафѣ или печкѣ дабы она зарумянилась снизу и сверху. Жареная ломтями осетрина поспѣваетъ очень скоро, минутъ въ десять, не болѣе.

534. Рябчикъ жареный.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 4 шт.—Масла 4—5 лож. | Шпику $1/2$ фунта.

Ощипавъ, выпотрошивъ, вымывъ хорошенько рябчика, обрубите ему голову по самыя плечи, равно и крылья, и ноги до колѣнъ. Шея и крылушки могутъ идти въ бульонъ, что не только его не испортитъ, о чемъ уже было говорено, но много сдобритъ. Жарить рябчиковъ, какъ и вообще всякую не крупную птицу, надо въ кастрюлѣ или сотейникѣ и притомъ въ достаточномъ количествѣ русскаго масла (сливочное масло, конечно, не испортитъ дѣла). Соль слѣдуетъ класть внутрь рябчика, какъ и вообще во всякую птицу, дабы соль пробрала жаркое изнутри, а не черезъ кожу, что почти

невозможно. Положивъ соль, надо птицу встряхнуть раза два—три, чтобъ солью охватило все нутро.

Жарить рябчика просто, или завернувъ въ шпигъ, зависитъ отъ воли и вкуса каждаго; но шпиковать рябчика, какъ дѣлаютъ многіе,—плохая метода. Шпиковка извинительна, когда птица худа, суха, безсочна, словомъ—дурна; но такую дичь лучше вовсе не готовить, а замѣнить ее чѣмъ-нибудь другимъ.

Одни любятъ рябчика поджареннаго до хорошаго колера, другіе—чтобъ онъ былъ бѣлъ. И то и другое опять-таки дѣло личнаго вкуса, и зависитъ отъ того, на болѣе или менѣе раскаленномъ мѣстѣ плиты, вообще на большемъ или меньшимъ огнѣ будутъ стоять сотейникъ и кастрюля. Нѣкоторые поступаютъ и такъ: заготовивъ рябчика, то-есть, заправивъ его какъ слѣдуетъ, опускаютъ въ соленый кипятокъ, изъ котораго, подержавъ минутъ 5—6, вынимаютъ, обтираютъ салфеткой и потомъ уже дожариваютъ въ сливочномъ маслѣ. Попробуйте, можетъ быть эта метода и понравится. Такъ нерѣдко поступаютъ клубскіе и трактирные повара, отъ которыхъ требуется быстрая подача кушанья; быстрота же происходитъ оттого, что заваривъ рябчиковъ предварительно, для дожариванья ихъ времени требуется сравнительно много менѣе, нежели жарить сырую птицу.

Само собою разумѣется, что во время жаренья надо рябчика, какъ и всякую некрупную птицу, перевернуть со спинки на грудь и съ боку на бокъ, дабы всѣ стороны птицы зарумянились и ни одна не была бы сыра.

535. Бѣлозерскіе снятки.

ВЫДАТЬ:

Снятковъ 1 ф.—Масла 3—4 лож.	Сухарей 2 ложки.

Эта рыбка самая мелкая; но тѣмъ не менѣе очень вкусная; она идетъ только на жаркое. Перемойте снятки; дайте стечь съ нихъ водѣ и кладите на сковороду съ шипящимъ масломъ; когда нижняя сторона подрумянится, то перверните снятки; перевертывать надо такъ: опрокиньте сковороду на тарелку или блюдо, съ тарелки опрокиньте на другую тарелку и потомъ уже на сковороду.

Сдѣлавъ такое сальто-мортале, посыпьте снятки сухарями (и сковороду до клажи на нее снятковъ должно посыпать сухарями, чтобъ рыба не приставала къ сковородѣ) и поставьте въ шкафъ или печь въ вольный духъ. Къ этому жаркому идетъ салатъ изъ красной капусты.

536. Судакъ грилье.

ВЫДАТЬ:

Судака 1 шт.—Яицъ 1—2 шт.	Сухарей 2—3 лож.—Масла 3—4 лож.

Приготовленіе этого вкуснаго блюда не требуетъ особаго труда, но, какъ

и во всякомъ дѣлѣ, вниманія. Возьмите судака (въ этомъ случаѣ выгоднѣе брать судака крупнаго), выпотрошите его (шелуху счищать не надо, достаточно лишь чисто вымыть), отнимите голову и распластайте вдоль, по позвонку, на двѣ части. При одной части конечно остается позвонокъ, а другая будетъ мякотною; позвонокъ также надо срѣзать и получите и другую часть мякотною. Реберную часть отъ спинной лучше тоже отрѣзать. Останется, слѣдовательно, одинъ судаковый балыкъ, то-есть, двѣ половинки хребта, которыя разрѣжьте на куски порціонной величины и срѣжьте съ нихъ кожу. Куски эти, обмакнувъ въ яйцо, сбитое съ ложкой молока или воды съ солью, обваляйте въ мелко истолченныхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и жарьте на сковородѣ въ сливочномъ или русскомъ топленомъ маслѣ. Судакъ поспѣваетъ очень скоро, и жарить его слѣдуетъ лишь до тѣхъ поръ, пока куски достаточно не подрумянятся съ обѣихъ сторонъ, для чего ихъ, конечно, надо, поджаривъ одну сторону, переворачивать на другую.

Уложивъ куски на горячее блюдо, хорошо сбрызнуть ихъ изрубленной зеленью петрушки. Къ каждой порціи, то-есть куску, обыкновенно кладутъ четвертушку лимона, выдавленный сокъ изъ котораго придаетъ жареному судаку особенно пріятный вкусъ. Жаркое это необходимо приготовлять, то-есть, собственно жарить, предъ самымъ обѣдомъ или даже во время обѣда, а заготовить можно и заранѣе, хоть съ самаго утра. Очень также идетъ къ такому жаркому, равно какъ къ навагѣ и корюшкѣ, поджаренная въ топленомъ маслѣ до суха зелень петрушки, но не рубленая, а цѣлыми вѣтками. Дѣлается это такъ. Вѣтки петрушки обмакиваютъ въ растопленное масло и ставятъ на сковородѣ въ шкафъ, чтобъ высохли.

Само собою разумѣется, если хотите грилье изъ судака имѣть постнымъ, то куски надо обмакивать въ постный (жидкій) кляръ № 324 и обваливать потомъ въ сухаряхъ.

537. Жареная баранина.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 лож.	Баранины 3—4 ф.

Снявъ съ мяса жилистую плеву, натеревъ его солью и, смазавъ топленымъ масломъ, поставьте на глиняномъ противнѣ или на кастрюльной крышкѣ въ печь или шкафъ, сначала жаркій, чтобы мясо хорошо заколеровалось, а послѣ дожаривайте, пріотворивъ немного дверцы шкафа или печную заслонку. Изрѣдка поливайте баранину собственнымъ ея сокомъ, для образованія котораго облейте мясо (ставя его жариться) бульономъ.

538. Барашекъ жареный

ВЫДАТЬ:

1) Барашка.—Масла 2 лож.	Луку 2—3 шт.—Гречн. каши 1 тар.
2) Барашка.	Масла 2 ложки.

Есть два способа жарить барашка: 1) обливъ барашка русскимъ масломъ и посоливъ снаружи и изнутри, поставьте въ жаркую печь или шкафъ; время отъ времени помазывайте жаркое слившимся на противень масломъ, чтобъ мясо хорошенько зарумянилось и образовалась бы на немъ легкая корочка. Если возможно, то всего лучше жарить барашка на вертелѣ. Разрубать барашка слѣдуетъ на кухнѣ и послѣ того немедленно подавать.

Такъ какъ сокъ изъ жаркаго все-таки образуется и кожица можетъ отъ этого отмякнуть, то въ отвращеніе этого подъ грудь и задокъ барашка хорошо подкладывать лучинки, которыя должны своими концами лежать на краяхъ противня. Въ этомъ случаѣ барашекъ будетъ касаться сока одними оконечностями голяшекъ и имѣть видъ стоящаго. 2) *Барашекъ чиненый.* Многіе любятъ барашка, начиненнаго кашей, который приготовляется такъ: сварите ливеръ отъ барашка, прибавьте двѣ—три вареныхъ же, или полуваренныхъ луковицы, изрубите и то и другое помельче и смѣшайте съ вареной, но не до-красна, гречневой кашей (тарелки достаточно), начините животъ барашка этой начинкой и, вымазавъ сверху масломъ и, посоливъ, жарьте по обыкновенію. Начинку, конечно, тоже надо посолить и положить въ нее масла.

При способѣ этого жаренья начинка, правда, бываетъ необыкновенно вкусна, но въ ущербъ вкусу самаго мяса. Дѣло въ томъ, что оно непремѣнно отмякнетъ и приметъ видъ и вкусъ пареннаго, что въ этомъ жаркомъ, да и во всякомъ—не годится. А потому начинку лучше положить не въ барашка, а въ особый сотейникъ и, поставивъ на не очень раскаленное мѣсто плиты, дать ей доспѣть, почаще помѣшивая и—время отъ времени—поливая сокомъ изъ-подъ жаркаго. Подавъ къ столу отдѣльно мясо и кашу, вы угодите какъ любителямъ перваго, такъ и охотникамъ до второй.

539. Бараній бокъ съ кашей.

ВЫДАТЬ:

Бараній бокъ.	Начинку, см. № 538, 2.

Взявъ отъ барана реберную часть, отдѣлите пашину отъ реберъ и мяса, начините пустое пространство между нихъ предъидущею же начинкой, которую можно приготовить и безъ ливера, изъ одной каши и лука, и жарьте бокъ въ жаркомъ шкафу или печкѣ.

Это блюдо большею частью подаютъ къ кислымъ и лѣнивымъ щамъ въ замѣну пирога или пирожковъ.

Мясо бараньяго бока должно быть хорошо прожарено, до-красна, чтобъ сверху образовалась корочка. На первый разъ совѣтуемъ взглянуть, какъ отдѣлять слѣдуетъ пашину отъ реберъ.

540. Корюшка, сельди и навага.

ВЫДАТЬ:

Корюшки 20 шт., или сельдей 4—5 шт., или наваги 6—8 шт.	Масла 3—4 лож. Сухарей 2—3 лож.

Первыхъ изъ этихъ двухъ превосходныхъ рыбокъ и жарятъ и подаютъ разварныхъ въ огуречномъ разсолѣ съ кореньями и огурцами, мелко нарѣзанными жеребейками; навагу—только жарятъ. Чтобъ разварить, хоть въ паровой кастрюлѣ, переяславскихъ или архангельскихъ сельдей, достаточно пяти минутъ, много семи; для корюшки потребуется времени еще менѣе. Съ сельдей и корюшки надо только счистить шелуху; но не слѣдуетъ потрошить; нужно лишь сдѣлать небольшой разрѣзъ маленькимъ остроконечнымъ ножемъ подъ шеей, около самой головы, и вынуть желчь съ пузыремъ, но такъ, чтобъ не вынуть икру, которая въ корюшкѣ превосходна. Съ навагой поступайте точно также относительно потрошенія.

Чтобы зажарить этихъ трехъ рыбъ, поступаютъ съ ними слѣдующимъ образомъ: снимаютъ съ нихъ кожу, но осторожно, дабы не задрать и мяса; потомъ запанировываютъ, какъ сказано объ осетринѣ, и жарятъ въ коровьемъ, чухонскомъ или прованскомъ маслѣ на плитѣ, на сковородѣ или крышѣ отъ кастрюли. Когда одинъ бокъ поджарится, переверните рыбу на другой. Времени для жаренья тоже надо немного. Масла надо достаточное количество. Ежели вы будете панировать рыбу не снявши кожи, то сухари осыплятся, не пристанутъ.

Къ жареной навагѣ, корюшкѣ и сельдямъ особо подаютъ куски лимона, изъ которыхъ и выдавливаетъ каждый обѣдающій сокъ на рыбу. Конечно, хорошо при подачѣ обрызнуть рыбу рубленой зеленью петрушки. Къ сельдямъ подаютъ также соусъ изъ кислой, шинкованной капусты.

Очень хорошо также вмѣсто сбитыхъ яицъ обмакивать очищенную корюшку, навагу и сельдей въ кляръ № 323 или № 324 и, обвалявъ въ сухаряхъ, жарить.

541. Жареные цыплята по-вѣнски.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 4 шт. Муки 2 лож.—Фритюра.	Яицъ 2 шт. Тертаго хлѣба 3 ложки.

Ошпарить въ горячей водѣ и очистить какъ слѣдуетъ цыплятъ, вы-

тереть до суха салфеткою, посолить, обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ; за 15 минутъ до отпуска, опустить въ горячій фритюръ и изжарить до готовности, потомъ выбрать дурхшлакомъ на сито, осушить салфеткою, сложить на блюдо, обложить зеленымъ салатомъ и облить сокомъ.

542. Дуппель въ шпигу.

ВЫДАТЬ:

Дупелей 4—6 шт. | Масла 1/2 ф.—Шпику 1/2 ф.

Ощипите дуппеля *), отсѣките когти и обрѣжьте ноги до колѣнъ, придвиньте ляжки ближе къ груди и, завернувъ шею (головка у этой дичи никогда не отрѣзывается, но глаза всегда слѣдуетъ вынуть), продѣньте между ногами и боками носъ, и дуппель заправленъ. Солить совѣтуемъ такъ: сдѣлайте остроконечнымъ ножемъ разрѣзъ между реберъ, на томъ боку птицы, къ которому не прилегаетъ ея головка, и наложите чрезъ этотъ разрѣзъ внутрь птицы половину чайной ложки соли. Когда птица такимъ образомъ заправлена, оберните ее въ тонкій ломоть шпика, обмотайте нитками, которыя предъ подачей, конечно, снимите, и опускайте птицу въ кастрюлю или сотейникъ съ кипящимъ масломъ. Жарить слѣдуетъ на сильномъ огнѣ, если на плитѣ, то отворивъ канфорку.

543. Дуппель au naturel.

ВЫДАТЬ:

Дупелей 4—6 шт. | Масла 1/2 ф.

Приготовляется и заправляется точно такъ же, какъ и предыдущій № 542, но не обертывается шпикомъ, почему и жарится въ такъ называемомъ *полномъ* маслѣ, т. е., чтобъ масла было достаточное количество. На шесть птицъ надобно не менѣе полуфунта. Кастрюля или сотейникъ должны быть соразмѣрны числу птицъ, т. е., не должны быть тѣсны, но и не очень просторны, ибо въ послѣднемъ случаѣ пойдетъ и болѣе масла.

544. Дуппель на гренкѣ.

ВЫДАТЬ:

Дупелей 4—6 шт.
Трюфелей 2—3 шт.
Шпику 1/8 ф.
Сухарей 1 лож.
Перцу.—Масла 1/2 ф.
Хлѣба бѣлаго.

Этотъ способъ жаренья много уступаетъ двумъ первымъ и дозволителенъ только въ томъ случаѣ, когда птица лежалая, т. е., когда ея

---

*) Чтобъ ощипать чисто жирную птицу, совѣтуемъ щипать ее холодную, взятую сейчасъ со льда. Возьмите со льда одну птицу и ощипите ее, потомъ возьмите другую и т. д. Особенно трудно щипать жирныхъ дуппелей съ растрѣломъ, или, по охотничьему выраженію *разбитыхъ*.

внутренности не такъ крѣпки. Способъ этотъ состоитъ въ слѣдующемъ. Выпотрошите дичь, откиньте отъ внутренностей пупочки, какъ части негодныя, а остальную внутренность мелко изрубите, подбавивъ въ нее (на шесть дупелей) двѣ—три французскія трюфелины, золотниковъ двѣнадцать шпику, столовую ложку мелко-истолченыхъ сухарей и осьмушку золотника кайена, ежели кто охотникъ до него, а то пол-ложечки чайной простаго перцу. Все это, перемѣшавъ хорошенько, поджарьте на маленькомъ сотейникѣ или на крышечкѣ отъ кастрюльки въ ложкѣ сливочнаго масла, но не пережарьте; намажьте потомъ эту смѣсь на гренки, т. е., на подсушенные до розоваго цвѣта ломтики бѣлаго хлѣба, и положите на нихъ зажаренную уже дичь. Для каждой птицы долженъ быть, конечно, отдѣльный гренокъ. Когда дичь готова, то, вынувъ ее, влейте въ кастрюлю полстакана говяжьяго или куринаго бульона, прокипятите разокъ—другой и вылейте образовавшійся сокъ на жаркое, но вылейте передъ самой подачей блюда къ столу, иначе гренки размокнуть, что далеко не хорошо.

Дозволительно и даже отмѣнно хорошо черезъ боковой разрѣзъ, въ который всыпается соль, положить въ каждую птицу хоть по половинкѣ, изрубленнаго помельче, трюфеля, конечно французскаго. Трюфель кладутъ въ сырую птицу и тогда, когда жарятъ ее двумя первыми способами.

545. Бекасъ, гаршнепъ, вальдшнепъ.

Приготовляются точно такъ же, какъ и дупель; вся разница заключается во времени жаренья.

546. Жаркое на раковинахъ.

ВЫДАТЬ:

Мяса 2 фун.	Масла 3—4 лож.

Приготовляется двумя способами: 1) Взять внутренній филей, а отъ птицъ грудной, выбрать жилы, изрѣзать въ продолговатые ломтики, разбить сѣчкою, посолить, смазать масломъ каждый ломоть и сложить на фарфоровыя раковины, а за 15 минутъ до отпуска, поставить раковины на листъ, окропить масломъ и поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, отпустить на салфеткѣ. 2) Приготовляютъ еще такъ: нарѣзать и наскоблить разнаго рода мяса, класть на раковину рядъ ломтиковъ, а потомъ скобленаго мяса, далѣе рядъ ломтиковъ; потомъ поступать, какъ выше сказано. Употребляется мясо куръ, индѣекъ, зайцевъ, тетеревей, филеи бараньи, телячьи и поросенокъ.

547. Заяцъ по-финляндски.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.—Пряностей, по вкусу. | Сметаны 2 стак.

Изрубить очищеннаго зайца кусками, положить въ горшокъ, посолить, прибавить пряностей по вкусу, налить сметаною, накрыть плотно крышкою, залѣпить тѣстомъ и поставить въ печку на полтора часа; предъ отпускомъ снять тѣсто, обернуть горшокъ салфеткою и подать на столъ.

548. Жаркое монаховъ-бернардиновъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 40 шт.
Перцу, мускатнаго орѣха. | Сливокъ 2 ст.—Сливочн. масла 1 ф.
Бѣлаго хлѣба 4 шт.

Приготовить деревянную круглую форму, вышиною въ пол-аршина, толстый конецъ въ четыре, а тонкій въ два вершка въ діаметрѣ, и просверлить вдоль средину такъ, чтобы удобно было надѣвать и снимать на вертелъ; надѣть на вертелъ, обложить бумагою и обмотать голландскою ниткою такъ, чтобы оставались промежутки не болѣе полувершка; концы нитки укрѣпить съ обѣихъ сторонъ при вертелѣ на видномъ мѣстѣ. Между тѣмъ разбить 40 яицъ, посолить, положить немного перцу, мускатнаго орѣха, разбить лопаткою и развести двумя стаканами сливокъ; истереть четыре бѣлые хлѣба на теркѣ, и распустить въ кастрюлѣ фунтъ сливочнаго масла. За часъ до отпуска, поставить вертелъ передъ огнемъ, смазать форму и нитки масломъ, и вертѣть до тѣхъ поръ, пока форма не разогрѣется; тогда зачерпнуть яичной массы чумичкой и поливать по формѣ, отъ толстаго конца къ тонкому; когда вся форма будетъ покрыта, снять съ вертела, окропить масломъ, посыпать хлѣбомъ, поставить передъ огнемъ и, когда хлѣбъ начнетъ колероваться, снова полить массой, опять посыпать хлѣбомъ и заколеровать; потомъ опять полить массою и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока вся масса не испечется на формѣ. Давши въ послѣдній разъ зарумяниться, снять вертелъ съ огня, очистить форму съ обоихъ концовъ, и вытащить осторожно нитку. Потомъ снять форму съ вертела, положить тонкимъ концомъ на блюдо, вынуть форму и бумагу и, перевернувъ, переложить на другое блюдо, подлить масла и отпустить.

549. Индѣйка по-охотничьи.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку 1 шт.—Масла 4—5 лож. | Ветчины $1/2$ ф.—Мадеры 2—3 ст.

Очистить индѣйку, положить на растопленное въ кастрюлѣ масло, прибавить ветчины, нарѣзанной ломтями, и обжарить до колера; когда будетъ

готова въ половину, влить стаканъ мадеры и держать на сильномъ огнѣ подъ крышкою; когда же сокъ выкипитъ, прибавить снова мадеры, и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока индѣйка не упрѣетъ, а сокъ выкипитъ до густоты. Подать индѣйку цѣльною, въ собственномъ ея сокѣ, съ ветчиною.

550. Цыплята по-польски.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 4 шт.—Масла 3—4 лож.	Тертаго хлѣба 4 чумички.
Для фаршу.—Масла $1/2$ ф.	Соли, зеленой петрушки.

Ошпаривши и выпотрошивши цыплятъ, отнять желчь отъ печенки, вымыть и заправить, положить въ воду; за полчаса до отпуска, вынуть изъ воды, обтереть полотенцемъ, нафаршировать, надѣть на шпильку, утвердить на вертелѣ, полить масломъ, и, когда заколеруются, снова смазать масломъ, снять съ огня, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить еще масломъ и заколеровать. Когда будутъ готовы, разрѣзать пополамъ и, сложивъ на блюдо, подлить растопленнаго масла или собственнаго соку.

Фаршъ: на каждаго цыпленка взять по $1/8$ фунта масла и по кухонной ложкѣ тертаго хлѣба, размѣшать, посолить по вкусу, прибавить рубленой зеленой петрушки.

551. Гусь съ сухими фруктами.

ВЫДАТЬ:

Гуся 1 шт.	Сушеныхъ яблокъ, грушъ, черносливу, шепталы, финиковъ, вишенъ, каждаго по $1/4$ ф.
Корицы кусокъ въ 1 вер.	
Масла 2 лож.	

Приготовить гуся; отвѣсить сушеныхъ яблокъ, грушъ, черносливу, шепталы, финиковъ и вишенъ, каждаго по четверти фунта, положить въ кастрюлю, налить немного воды, и сварить до мягкости. Когда будетъ готово, выбрать фрукты дурхшлакомъ, а въ сокъ положить палочку корицы, величиною въ 1 верш., и выварить до надлежащей густоты; когда фрукты остынутъ, процѣдить сокъ и, размѣшавъ съ фруктами, нафаршировать гуся, заправить, положить на плафонъ, полить масломъ, поставить въ горячую печку.

552. Рябчики по-французски.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 4 шт.	Лимонъ 1 шт.
Сливочнаго масла $1/4$ ф.	Рубленой зеленой петрушки.

Изжарить рябчиковъ на легкомъ огнѣ, въ кастрюлѣ. Приготовить масло а-ля-метръ д'отель (см. ниже); когда рябчики поспѣютъ, вынуть ихъ на блюдо и, прорѣзавъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ филеи рябчиковъ, поло-

жить въ каждый разрѣзъ по ломтику масла и отпустить цѣльными, подливъ собственнаго соку.

Масло а-ля-метръ д'отель приготовляется такъ: размять $1/4$ ф. сливочнаго масла и, когда оно будетъ мягко, прибавить сокъ изъ 1 лимона, немного рубленой зеленой петрушки и соли, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто, чтобы масло застыло.

553. Гусь фаршированный яблоками.

ВЫДАТЬ:

Гуся 1 шт.—Яблокъ 6—7 шт.
Масла 1 лож.
Цедры съ 1 лимона.
Сахару 1 ложку.

Очистить гуся, вытереть средину салфеткою. Очистить яблоки, изрѣзать ломтиками, смѣшать съ мелко рубленною цедрою, положить мелкаго сахару, немного соли; нафаршировать гуся, обвязать нитками, и, смазавши масломъ, поставить въ горячую печку; когда заколеруется, вынуть, полить собственнымъ сокомъ, поставить снова въ печку, и продолжать поливать до тѣхъ поръ, пока гусь не поспѣетъ, а сокъ не выкипитъ до густоты. Тогда вынуть, снять нитки, положить на блюдо, и, подливъ процѣженнаго собственнаго соку безъ жира, подать на столъ цѣлымъ.

554. Заяцъ со смѣтаной.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.—Шпику $1/8$ ф.
Масла 3—4 лож.—Сметаны 2 ст.

Нашпиковать зайца, положить на сотейникъ, облить масломъ и поставить въ печку, и поступать такъ до тѣхъ поръ, пока заяцъ не поспѣетъ, а сметана не выкипитъ до густоты; тогда зайца разрѣзать, уложить на блюдо и полить процѣженнымъ сокомъ.

555. Цыплята по-французски.

ВЫДАТЬ:

Цыплятъ 4 шт.—Луку 3—4 шт.
Муки 2—3 лож.—лимонъ 1 шт.
Фритюра 2 ст.—Соусу № 358.
Яицъ 3—4 шт.

Разрѣзать кусками цыплятъ, посыпать солью, положить въ чашку, перекладывая ломтями лука и рубленою зеленою петрушкою, выжать сокъ изъ лимона и, перемѣшавъ, оставить такъ на два часа. За 15 минутъ до отпуска, очистить отъ зелени, обтереть, обвалять въ мукѣ и опустить въ горячій фритюръ. Когда цыплята изжарятся, выбрать ихъ дурхшлакомъ, осушить салфеткою, уложить на блюдо, залить соусомъ № 358 и обложить жареными яйцами.

556. Рябчики по-нѣмецки.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 4 шт.—Масла 3 лож.
Бешамели 2 стак.
Пармезану $1/8$ фунт.
Тертаго хлѣба 3—4 лож.

Изжарить рябчиковъ на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ разрѣзать, уложить на блюдо, залить бешамелью № 325 и посыпать тертымъ пармезаномъ, а за 5 минутъ до отпуска зарумянить въ печкѣ и подавать. Можно посыпать сверху обжаренымъ тертымъ хлѣбомъ.

557. Пулярдка по-швейцарски.

ВЫДАТЬ:

Пулярдку 1 шт.—Трюфелей 3—4 шт.
Бешамели 2 ст.—Пармезану $1/4$ ф.
Сливокъ 3—4 ложки.
Соку изъ трюфелей 2 лож.

Обжарить нашпигованную трюфелемъ пулярдку, положить на плафонъ, облить жидкою бешамелью изъ сливокъ № 325, посыпать тертымъ пармезаномъ, и поставить въ печку. Когда пулярдка зарумянится, полить опять бешамелью, посыпать пармезаномъ, и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока пулярдка не поспѣетъ. Тогда снять ее на блюдо, а къ соку прибавить сливокъ, соку изъ трюфелей, уварить до густоты и, процѣдивъ, подлить на блюдо.

558. Фаршированный поросенокъ.

ВЫДАТЬ:

Поросенка 1 шт.
Масла 2—3 ложки.
Брезу 1 ст.
Гречневой каши.
Для лапши.
Перцу; масла.

Приготовить поросенка и нафаршировать его фаршемъ изъ лапши или гречневой каши, зашить ниткою, положить на противень и изжарить въ умѣренно горячей печкѣ. Потомъ уложить на блюдо, снявши нитки, и подлить собственнаго соку.

Фаршъ изъ гречневой каши. Отнять желчь у печенки, разрѣзать послѣднюю ломтями, и обжарить въ маслѣ на легкомъ огнѣ. Легкое, сердце обдать кипяткомъ и сварить въ брезѣ: когда будутъ готовы, изрубить мелко, посолить по вкусу, прибавить гречневой каши, размѣшать и нафаршировать поросенка.

Фаршъ изъ лапши. Сварить лапшу, прибавить сваренные и мелко изрубленные потроха, т. е., печенку, легкое, сердце, положить, по вкусу, соли, перцу, масла и фаршировать.

559. Пулярдка по-славянски.

ВЫДАТЬ:

Пулярдку 1 шт.—Муки 1 лож. | Сметаны 2 стак.

Обжарить пулярдку и, когда зарумянится, снять на плафонъ, посыпать мукою, полить сметаною, поставить въ умѣренно горячую печку, дать зарумяниться, полить опять сметаною, и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока пулярдка изжарится; тогда снять ее на блюдо, а къ соку прибавить сметаны, уварить до густоты, процѣдить и подлить къ пулярдкѣ.

560. Куропатка а-ля-метръ д'отель.

ВЫДАТЬ:

Куропатокъ 4 шт.
Масла (см. № 552) $1/2$ ф.
Масла для жаренья 4—6 лож.

Заправить куропатку; за три четверти часа до отпуска, приготовить масло а-ля-метръ-д'отель (см. № 552), разсчитывая на каждую куропатку по $1/8$ фунта; поднявъ осторожно кожу съ филеевъ, прорѣзать въ послѣднихъ тонкимъ ножемъ отверстія, и положить въ каждое ломоть приготовленнаго масла, закрыть кожею, какъ было прежде, положить въ кастрюлю съ масломъ (спиною ко дну), накрыть крышкою, поставить на огонь и, когда поджарятся, подлить ложку соку, покрыть и жарить, не оборачивая до тѣхъ поръ, пока куропатки не сдѣлаются мягки; подаются на столъ въ кастрюлѣ, съ собственнымъ сокомъ.

561. Утка фаршированная фруктами.

ВЫДАТЬ:

Утку 1 шт.
Яблокъ и грушъ, по $1/4$ ф.
Сливъ и вишенъ, по $1/8$ ф.
Сахару 2 ложки.
Цедру съ 1 лимона.
Масла 3 ложки.

Очистить и нашинковать по ровну яблокъ и грушъ, по ровну сливъ и вишенъ, всыпать двѣ столовыя ложки мелкаго сахару съ лимонною цедрою, размѣшать; вишневыя и сливныя косточки истолочь, положить въ кастрюлю, влить 2 ложки бульону, и, накрывъ крышкою, вскипятить, потомъ процѣдить сквозь частое сито, влить сокъ въ приготовленные фрукты, размѣшать и нафаршировать утку. За часъ до отпуска, положить утку на плафонъ, смазать масломъ, и поставить въ горячую печку; далѣе, какъ въ № 553.

562. Дикая утка по-французски.

ВЫДАТЬ:

Утку дикую 1 шт.
Сала отъ копчен. окорока $1/2$ ф.
Лавр. лист. и гвозд., по 2 шт.
Перцу 4 зерна.—Майорану, тмину.
Чесноку 1 зубокъ.—Масла 2 лож.
Уксусу 1 ложку.

Заправя дикую утку, обложить ее тонкими ломтями сала отъ копче-

наго окорока, обвязать нитками, положить въ кастрюлю, прибавить 2 лавровые листа, 2 гвоздики, 4 зерна англійскаго перцу, немного сухаго майорану, тмину, зубокъ чесноку, облить масломъ, и, накрывши крышкой, поставить въ печку; когда поспѣетъ въ половину, снять крышку, и, поливая собственнымъ сокомъ, заколеровать и изжарить; потомъ снять нитки, сало, пряности, разрѣзать утку на части, положить на блюдо, а къ соку прибавить ложку уксусу, чумичку бульона и, вываривъ до густоты, снять жиръ, процѣдить и залить утку.

563. Пулярдка по-польски.

ВЫДАТЬ:

Пулярдку 1 штуку.	Муки 1 ложку.
Масла 2—3 ложки.	Тертаго хлѣба $1/2$ ст.

За полчаса до отпуска поставить пулярдку, на вертелѣ, предъ огнемъ, смазать масломъ, и вертѣть вертелъ потихоньку; когда пулярдка начнетъ колероваться, посыпать немножко мукою, окропить масломъ; черезъ пять минутъ снова окропить масломъ и посыпать мукою, и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока пулярдка не изжарится до готовности; потомъ опять окропить масломъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, заколеровать кругомъ, снять осторожно съ вертела, обобрать нитки, сложить на блюдо, и, подливъ масла, подать за столъ цѣльною.

564. Шпикованная индѣйка.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку 1 шт.—Шпику $1/8$ ф.	Масла 2 ложки.

Нашпиковать индѣйку и, за полчаса до отпуска, поставить на вертелѣ предъ огнемъ, смазать масломъ, подставить плафонъ подъ жаркое, чтобъ сокъ стекалъ, и поливать этимъ сокомъ индѣйку; изжарить до готовности, посолить, разрѣзать, уложить на блюдо и подлить соку. Обыкновенно, сокъ для жаркаго употребляется его собственный, т. е., снять жиръ съ плафона, который былъ подъ жаркимъ, подлить краснаго бульона, вскипятить, посолить, по вкусу, и процѣдить.

Можно жарить и въ печкѣ. Тогда поступаютъ слѣдующимъ способомъ: приготовленную индѣйку положить на плафонъ, облить растопленнымъ масломъ, покрыть бумагою, поставить въ горячую печку и закрыть послѣднюю плотно; черезъ нѣсколько минутъ полить снова масломъ, тѣмъ, которое окажется на плафонѣ; поступать такъ нѣсколько разъ, наблюдая тщательно, чтобы жаркое не пережарилось, и было ровно заколеровано кругомъ. Такимъ способомъ можно жарить: каплуна, пулярдку, гуся, утку, куръ, цыплятъ, глухаря, тетерева, дрохву, фазана, стрепета, куропатку, рябчика, зайца, ба-

рашка, голубя и тому подобное; разница будетъ только во времени: молодая живность и дичь поспѣваетъ вдвое скорѣе старой.

565. Пулярдка, шпикованная трюфелями.

ВЫДАТЬ.

Пулярдку 1 шт.	Шпику $1/2$ фун.
Трюфелей 4—5 шт.	Соку изъ трюфелей 1 лож.

Приготовя пулярдку, обмакнуть ее въ кипятокъ, а потомъ нашпиковать тонко нарѣзаннымъ трюфелемъ, обложить ломтями шпика, обернуть бумагою, надѣть на вертелъ и изжарить; за 5 минутъ до отпуска, снять бумагу и шпикъ, дать зарумяниться, снять съ вертела, положить на блюдо и подлить соку изъ трюфелей.

566. Поросенокъ.

ВЫДАТЬ:

Поросенка 1 шт.	Свинаго растоплен. сала 1 ст.

Ошпарить, выпотрошить, вымыть поросенка и утвердить на вертелѣ; за $1^1/_2$ часа до отпуска поставить передъ огнемъ и жарить, часто поливая сперва растопленнымъ свинымъ саломъ, а потомъ сокомъ, который будетъ стекать съ поросенка на подставленный плафонъ. Когда изжарится, надрѣзать спину до кости, отчего кожица на поросенкѣ останется сухою; разрубить въ куски, сложить на блюдо и подлить немного собственнаго соку.

567. Голуби, жаренные въ виноградныхъ листьяхъ.

ВЫДАТЬ:

Голубей 4 шт.—Масла 2 лож.	Лимонъ 1 шт.
Виноградн. лист. 4 лист.	Сливочн. масла 1 лож.

Заправить голубей, посолить, смазать масломъ, покрыть молодымъ виноградным листомъ; обмакнувши его въ кипятокъ, завернуть бумагою, положить въ кастрюлю и изжарить подъ крышкою; потомъ вынуть изъ кастрюли, снять бумагу, листъ и нитки, положить голубей на блюдо, а къ соку прибавить немного бульону, соку изъ лимона, уварить до густоты, процѣдить и, размѣшать съ сливочнымъ масломъ, полить голубей.

568. Каплунъ маринованный.

ВЫДАТЬ:

Брезу № 525.	Каплуна 1 шт.—Масла 3 лож.

Приготовить сухой брезъ № 525 и, заливши имъ каплуна, оставить на льду 12 часовъ; за полтара часа до отпуска обложить каплуна кореньями изъ бреза, и, обернувъ масляной бумагою, обвязать нитками, надѣть

на вертелъ, смазать масломъ и изжарить. Снять бумагу, обобрать коренья, вынуть нитки, положить каплуна на блюдо, а коренья сложить на плафонъ, прибавить соку и, выварившь какъ слѣдуетъ, процѣдить и подлить подъ каплуна.

569. Дуппель въ глинѣ.

ВЫДАТЬ:

Дуппелей 4 шт. | Соли.

Не ощипывая птицы, а совсѣмъ какъ есть въ перьяхъ, обмажьте жидковатой глиной, такъ чтобы птица представляла видъ продолговатаго бѣлаго хлѣба. Внутрь птицы, чрезъ боковой разрѣзъ, положите соли. Потомъ разожгите костеръ изъ щепокъ, прутьевъ и т. п. Когда костеръ прогоритъ, то въ горячую, съ огнемъ еще, золу положите обмазанную глиной дичь, засыпьте ее сверху тоже горячей золой, и чрезъ полчаса или менѣе, смотря по величинѣ птицы, жаркое ваше будетъ готово. Снимите высохшую и растрескавшуюся глину, а съ ней вмѣстѣ снимутся и присохшія къ глинѣ перья. Этотъ способъ жаренья тѣмъ хорошъ, что перья во время приготовленія птицы не даютъ вытекать изъ нея салу и соку, что, какъ мы говорили уже, составляетъ главную задачу при варкѣ и жареніи какого бы то ни было мяса. Но приготовленная такимъ способомъ дичь не будетъ уже имѣть *колера*, т. е., кожица ея не будетъ поджарена, чего многіе не любятъ.

570. Турухтаны, коростели, кулики.

Эти птицы принадлежатъ къ разряду болотной дичи; нѣкоторыя изъ нихъ, какъ, напримѣръ, коростель, когда зажирѣетъ, довольно вкусны; приготовляются онѣ точно такъ же, какъ дуппеля и бекасы, за исключеніемъ лишь того, что всѣхъ этихъ птицъ необходимо потрошить: внутренности ихъ никуда не годятся; головки, какъ не имѣющія красы—длиннаго носа, отсѣкаются вмѣстѣ съ шеей по самыя плечи. Всю эту, такъ сказать, мелкотравчатую болотную дичь, когда она не очень жирна, совѣтуемъ жарить, обернувъ въ шпикъ.

571. Заяцъ жареный.

ВЫДАТЬ:

Зайца 1 шт.—Масла 2 лож. | Сметаны 2 стак.—Рубленой зелени.

Ежели заяцъ убитъ или затравленъ въ тотъ день, когда хотите его приготовить къ обѣду, то онъ будетъ жестокъ; а потому совѣтуемъ дать ему полежать денекъ, другой, въ прохладномъ мѣстѣ, предварительно освѣжевавъ, т. е., снявъ шкурку и повыпотрошивъ; если же необходимо его при-

готовить въ тотъ же день, то, отрѣзавъ передокъ по почки, какъ часть сухую и костистую, заверните заднюю часть, окропивъ ее ложкой уксусу, въ чистую тряпку и заройте въ землю часовъ на 6—10.

Зайца отнюдь не слѣдуетъ пережаривать; надо, чтобъ онъ внутри былъ темно-вишневаго цвѣта; пережареный заяцъ—кушанье больно плохое и даже вредное, ибо дурно переваривается въ желудкѣ, какъ всякое мясо, кромѣ рыбьяго.

Когда русакъ освѣжеванъ, передокъ отнятъ, а съ такъ-называемой почечной части и съ окороковъ сняты вторая и третья шкурки, то, за полчаса до постановки жаркаго въ печь или шкафъ, натрите его слегка солью и теплымъ растопленнымъ масломъ; потомъ вымажьте его кругомъ самой густой, свѣжей сметаной, положите на глиняный противень и ставьте жарить. Во время жаренья сметана, разумѣется, станетъ съ жаркаго стекать, а потому берите ее ложкой и почаще поливайте русака. Когда заяцъ будетъ готовъ, разбейте его на куски, уложите на блюдо такъ, какъ бы онъ не былъ разрѣзанъ, облейте сметаной, которая осталась на противнѣ, сбрызните мелко-изрубленной зеленью петрушки или укропа и кушайте во здравіе, насъ поминая. Необходимымъ считаемъ прибавить, что вы получите превосходное жаркое—конечно, ежели любите вообще дичь, а зайцевъ въ особенности,—только въ томъ стучаѣ, если строго исполните всѣ условія, которыя мы предложили для приготовленія русака.

VIII. ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ.

Чтобъ не повторять, скажу предварительно, общіе пріемы для приготовленія всякой зелени.

а) Перемывъ тщательно зелень въ самой холодной водѣ и откинувъ ее на рѣшето, бросайте въ кипятокъ, который, какъ говорится, бьетъ ключемъ.

б) Вынувъ изъ кипятка, т. е., откинувъ на рѣшето, подавайте зелень (если ее не нужно рубить или протирать) сію же минуту. Недурно сдѣлаете, особенно для фасоли и гороховыхъ лопатокъ, если блюдо или тарелку, на которыхъ они будутъ поданы, предварительно нагрѣете.—Вотъ и вся премудрость.

Перехожу теперь къ приготовленію каждой зелени (болѣе употребительной въ Россіи) отдѣльно.

Салатъ. Существуетъ французская поговорка, что масло въ салатъ долженъ лить тароватый, уксусъ—скупой, а мять салатъ поручается дураку.

Первыя два изъ этихъ положеній какъ нельзя болѣе справедливы: на пять столовыхъ ложекъ прованскаго масла слѣдуетъ класть не болѣе ложки крѣпкаго уксусу; что же касается третьяго условія, то мять салатъ свойственно, если и не всегда дураку, то рѣшительно человѣку, не имѣющему понятія о кулинарномъ искусствѣ, т. е., человѣку не имѣющему вкуса.

Салатъ долженъ быть свѣжъ, едренъ, долженъ хрустѣть на зубахъ. Слѣдовательно, салатъ не мнуть, но только перемѣшиваютъ съ приготовленнымъ соусомъ, и дѣлаютъ все это во время стола за минуту до подачи. Ежели вы приготовите салатъ заранѣе, часа за два, за три, какъ и дѣлаютъ многіе, то зелень, какъ выражаются, отъ уксуса сварится, потеряетъ свѣжесть, ароматъ, цвѣтъ и будетъ походить на мокрыя тряпки желто-зелено-грязнаго цвѣта. Исключеніе существуетъ только для салата изъ красной и простой бѣлой капусты. Капуста довольно тверда и должна быть приготовлена заранѣе.

На шесть человѣкъ, очищеннаго отъ корней и земли перемытаго, фунта салата достаточно; на фунтъ зелени слѣдуетъ 5—6 ложекъ масла, 1—$1^1/_2$ уксуса, щепоть мелкаго перца, ложку чайную соли и, если любите, ложку столовую мелкаго сахару. Все это сбивается въ широкогорлой бутылкѣ (хоть изъ-подъ каперсовъ) до тѣхъ поръ, пока сгустѣетъ; потомъ этотъ соусъ выливается на зелень, которая тщательно, но осторожно, чтобы не измять, перемѣшивается и подается сію же минуту. Огурцы класть въ салатъ не совѣтую, потому что отъ нихъ салатъ водянѣетъ; лучше, нарѣзавъ огурцы ломтиками, подавать на особой тарелкѣ; исключеніе можно допустить для ранняго, тепличнаго огурца.

И такъ: вымыть и не измять зелень, удалить отъ нея всю воду и облить передъ самой подачей вышеописаннымъ соусомъ, тщательно перемѣшавъ съ зеленью—вотъ вся задача для хорошаго салата.

Вотъ названіе салатовъ, болѣе употребительныхъ: латукъ, цикорный, кочанный, кресъ салатъ, роменъ, андивель, красная и бѣлая капуста. Впрочемъ вмѣсто салата, для разнообразія, недурно подавать свареную до мягка *чечевицу*, которую, остудивъ, слѣдуетъ смѣшать съ салатнымъ же соусомъ; недурны приготовленные также и турецкіе бобы.

Тотъ, кто лишенъ возможности имѣть всегда хорошее прованское масло, не долженъ его замѣнять другимъ масломъ, а гораздо лучше пусть приготовитъ слѣдующій соусъ, который—увы! хоть и плохъ, но все-таки лучше маковаго, подсолнечнаго, горчичнаго масла: разотрите два желтка съ солью, столовой ложкой уксуса, ложкой же французской горчицы и прибавьте чайную чашку густой некислой сметаны. Ѣсть можно, особенно вспомнивъ пословицу: на безрыбьѣ и ракъ рыба, на безлюдьѣ и Ѳома дворянинъ.

Когда нѣтъ салата, или трудно достать его, то къ жареному хорошо

подавать приготовленную въ уксусѣ свеклу. Приготовленіе слѣдующее: возьмите, сколько угодно, хорошихъ корней свеклы и испеките ихъ, положивъ въ печь, въ *вольный духъ*. Когда свекла поспѣетъ, очистите съ нея кожу, нарѣжьте ломтями, положите въ банку и налейте хорошимъ ренскимъ уксусомъ, предварительно вскипятивъ его съ лавровымъ листкомъ (на двѣ бутылки), двумя, тремя гвоздичками и кусочкомъ корицы.

Приготовленная такимъ способомъ свекла хороша еще и тѣмъ, что въ холодномъ мѣстѣ сохраняется довольно долго.

Фасоль. Ободравъ съ фасоли стебельки, перемывъ ее въ самой холодной водѣ, откинувъ на рѣшето и, изрѣзавъ длинными полосками, бросьте фасоль въ *ключевой* соленый кипятокъ минутъ на пять *), не болѣе; потомъ снимите съ огня, откиньте воду, положите фасоль на блюдо, которое недурно нагрѣть, и подавайте какъ можно скорѣе.

Къ фасоли подаютъ (особо) самое свѣжее, нисколько не соленое, сливочное масло, которое должно быть твердо, принесено со льда и, чтобъ скорѣе распускалось, наскоблено ножемъ стружками на подобіе хрѣна подъ бифштексъ.

Фасоль, по моему, есть лучшая зелень, когда хорошо подана, то-есть, именно такъ, какъ я имѣлъ честь объяснить, мм. гг. А потому дорожите каждой секундой.

Подаютъ еще фасоль разваренную въ молокѣ и даже приправленную, о варварство! мукой. Но подобные пріемы, конечно, недостойны нашихъ бесѣдъ и говорить о нихъ я не намѣренъ.

Шпинатъ. Обрѣзавъ коренья, хорошенько перемывъ, непремѣнно, въ холодной водѣ, да не въ одной, а въ трехъ, четырехъ, и, откинувъ на рѣшето, кладите зелень въ кастрюлю, налейте кипяткомъ, поставьте на огонь и дайте, какъ и фасоли же, кипѣть 5—15 минутъ, смотря по возрасту шпината. Откинувъ воду, молодой шпинатъ изрубите помельче ножомъ, старый—протрите сквозь рѣшето, прибавьте немного соли, сливочнаго свѣжаго масла (на три фунта сыраго шпината $^1/_4$ фун. масла) и дайте разъ вскипѣть, не болѣе. Ежели любите, положите столовую ложку мелкаго сахара. За неимѣніемъ масла можно влить стаканъ самыхъ густыхъ свѣжихъ сливокъ, но это ужъ все-таки не того...

И шпинатъ многіе приготовляютъ съ молокомъ и мукой; но и этотъ зеленый клейстеръ, удобный, быть можетъ, для замазыванія зимнихъ рамъ, а не кишокъ и желудка,—мы отсылаемъ къ *любителямъ*.

Самый молодой тепличный шпинатъ превосходенъ, приготовленный слѣ-

*) Я говорю о ранней, молодой, тепличной фасоли. Фасоль огородную, не такъ молодую, слѣдуетъ варить долѣе отъ 10—15 мин. Вообще, чтобъ не ошибиться, т. е., не переваривать зелень, необходимо ее пробовать. Всякая зелень впросырь лучше переваренной.

дующимъ способомъ: перемывъ шпинатъ и давъ стечь водѣ, кладите его въ кастрюлю, посоливъ и прибавивъ сверху ломоть сливочнаго масла, и ставьте въ шкафъ или въ протопленную печь минутъ на десять. Кастрюля должна быть плотно закрыта.

Къ шпинату подаютъ яйца въ такъ называемомъ мѣшечкѣ, ломтики бѣлаго хлѣба, намоченные въ цѣльномъ молокѣ съ разболтанными яйцами и послѣ поджаренные.

Щавель. Приготовляется точно также, какъ шпинатъ.

Горохъ. Горохъ подаютъ въ трехъ видахъ:

а) *Стручья*, или такъ называемыя лопатки, то-есть, когда въ нихъ еще нѣтъ зеренъ. Приготовленіе слѣдующее:

Ободравъ съ лопатокъ стебельки и вымывъ въ холодной водѣ, бросайте стручья въ кипятокъ и варите 5—10 минутъ; потомъ, откинувъ воду, положите мелкаго сахара, перемѣшайте и подавайте съ котлетами, телячьими ножками, цыплятами, съ бѣлымъ хлѣбомъ, какой подаютъ со шпинатомъ, съ курицей и даже растбифомъ.

б) *Зерна.* Нащелушивъ зеренъ, кладите ихъ въ кастрюлю съ прибавкой соли, луковицы, пучка укропа и куска сливочнаго масла. Накрывъ кастрюлю плотно крышкой, ставьте въ печь или шкафъ на 20—40 минутъ, смотря по возрасту гороха.

Приготовленныя такъ зерна прикладываются къ тѣмъ же блюдамъ, къ какимъ и лопатки, хотя очень вкусны и сами по себѣ.

в) *Сухой горошекъ.* Предварительно размачивается въ водѣ и потомъ варится, какъ и предыдущіе. Въ сухой горошекъ, кромѣ масла, повара имѣютъ дурную манеру прибавлять сухой распущенный бульонъ, чего я вамъ не совѣтую, конечно. Но ежели у васъ случится подъ рукой сокъ изъ-подъ ростбифа или изъ-подъ телятины, то подправьте сокомъ горошекъ—хорошо.

Здѣсь кстати замѣтить, что въ порядочную кухню крѣпкій бульонъ допущенъ быть не можетъ; потому что какъ бы онъ хорошъ и свѣжъ ни былъ, а столярнымъ клеемъ все-таки отзывается, не говоря уже о томъ, что чистота его приготовленія очень сомнительна. Крѣпкій бульонъ означаетъ: безвкусіе хозяина и поварскую лѣнь.

Цвѣтная капуста. Должно варить также въ сильномъ, хорошо посоленомъ кипяткѣ отъ 15 до 30 минутъ, смотря по величинѣ кочней.

Къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ и артишокамъ подаютъ, по преимуществу, *сабайонъ;* но соусъ этотъ уступаетъ слѣдующему:

Возьмите $^1/_4$ фунта самаго свѣжаго сливочнаго масла и положите въ небольшую каменную или металлическую кастрюльку; эту кастрюльку опустите въ другую, наполненную кипяткомъ, и, когда масло распустится,

выжмите въ него сокъ изъ половины лимона, сбейте деревянной лопаткой или вилкой и подавайте.

Хорошо также сваривъ цвѣтную капусту, положить ее пирамидой на блюдо или тарелку, облить распущеннымъ, какъ сказано выше, сливочнымъ масломъ, обсыпать толчеными сахарными сухарями, поставить въ шкафъ или печь (передъ подачей) минутъ на 10, чтобъ зарумянилось.

Артишоки. Охотниковъ до артишоковъ мало; оттого, вѣроятно, что очень немногіе умѣютъ приготовлять эту превосходную овощь. Обыкновенно артишоки подаютъ съ сабайномъ и, большею частію, перевареные, отчего они и походятъ на пареную кочерыжку, въ которой вкуса дѣйствительно немного. Чтобъ избѣгнуть непріятности ѣсть переваренные артишоки, поступайте съ ними такъ: обрубивъ острые концы листьевъ, кладите артишоки въ кастрюлю, хорошо посоливъ; налейте воды столько, чтобъ концы листьевъ оставались сухими и ставьте на плиту. Чрезъ нѣсколько времени пробуйте артишоки, потянувъ за листокъ. Ежели листокъ оторвался, значитъ—готовы; выкладывайте на блюдо, и, вынувъ изъ середины такъ называемую бороду, подавайте.

Спаржа. Тоже немногіе знаютъ, какъ сварить спаржу, чтобъ она была не сыра и не переварена. Очистите спаржу какъ слѣдуетъ, то-есть, сдерите съ нея жесткую кожу и дайте полежать; минутъ за двадцать до того, какъ подавать, бросьте спаржу въ соленый кипятокъ; если до конца 20 минутъ спаржа подъ ложкой гнется, прибавляйте холодной воды, отчего спаржа и не переварится, и сохранитъ свой ароматъ. Истинный гастрономъ ѣстъ спаржу просто, безъ всякихъ приправъ. Лучшій соусъ къ спаржѣ: распущенное, какъ и для цвѣтной же капусты, сливочное масло, лимонный сокъ и желе изъ-подъ телятины, сбитые вмѣстѣ. Нѣкоторые ѣдятъ съ прованскимъ масломъ, уксусомъ и солью, большинство—съ сабайономъ.

Рѣпа.—„Ну, ужъ это, братъ, того.... выходитъ хуже пареной рѣпы", отзывается иной господинъ о предметѣ, который ему кажется изъ рукъ вонъ плохимъ. Какъ будто и въ самомъ дѣлѣ хуже пареной рѣпы быть ничего не можетъ? Дѣйствительно, относительно зелени и овощей хуже пареной въ горшкѣ рѣпы, какъ многіе дѣлаютъ,—врядъ ли что можетъ быть; за то рѣпа, испеченная въ шкафу, или въ вольномъ духу,—съ особо поданнымъ къ ней свѣжимъ сливочнымъ масломъ,—прелесть! Конечно, необходимо, чтобъ рѣпа упеклась хорошенько, до красна.

Картофель. „Картошка харчъ благословенный", сказалъ одинъ поэтъ, помнится, Кузмичевъ, Орловъ или Ананьевъ.... словомъ, кто-то изъ незабвенныхъ.

Относительно картофеля должно сдѣлать замѣчаніе, что молодой жареный картофель не очень хорошъ: сморщится и безвкусенъ; его надо варить въ соленой водѣ или, что еще лучше, очистивъ и изрѣзавъ на куски, при-

пустить (посоливъ, разумѣется) въ сливочномъ маслѣ. Когда картофель уже выложенъ на блюдо, то не мѣшаетъ сбрызнуть его мелко-изрубленнымъ укропомъ.

Жарить картофель можно только взрослый, крупный, осеннiй. Но, къ сожалѣнiю, немногiе повара умѣютъ изжарить картофель такъ, чтобъ онъ былъ сухъ, а не дряблъ и размоченъ; между тѣмъ какъ дѣло это не великой мудрости.

Очистите сырой картофель такъ, чтобъ онъ былъ величиною въ небольшой грецкiй орѣхъ; положите въ кастрюлю добрый кусокъ масла, поставьте на огонь и, когда оно закипитъ, кладите въ кастрюлю картофель и подбрасывайте его до тѣхъ поръ, пока не начнетъ румяниться, тогда выбросьте его на рѣшето, посолите и, снова положивъ въ кастрюлю уже безъ масла, прибрасывайте, пока картофель не дорумянится.

Изжаренный такимъ образомъ картофель подаютъ преимущественно къ бифстексу; идетъ и къ котлетамъ.

Брюссельская капуста. Обрѣзавъ со стержня кочешки, варите ихъ до спѣлости въ соленомъ кипяткѣ и, откинувъ воду, подавайте какъ можно горячѣе съ свѣжимъ сливочнымъ масломъ. Масло подается особо, какъ и къ фасоли же.

572. Горошекъ на сливкахъ.

ВЫДАТЬ:

Горошку $1/2$ ф.—Масла $1/8$ ф.
Сливокъ $1/2$ ст.
Сахару 1 лож.
Желтковъ 1 шт.

Горошекъ принадлежитъ къ числу, такъ сказать, казенныхъ блюдъ: котлеты съ горошкомъ, ветчина съ горошкомъ, языкъ съ горошкомъ и т. д.; тѣмъ не менѣе горошекъ очень вкусная прибавка къ мясу, но какъ его хорошо приготовить—знаютъ немногiе. Рекомендуемъ слѣдующiй очень хорошiй способъ. Бросьте горошекъ въ кипятокъ съ небольшой прибавкой соли и сварите его до-мягка. Когда горошекъ готовъ, откиньте его на рѣшето, чтобъ вода совершенно стекла, выложите въ кастрюлю, прибавьте сливочнаго масла (на полфунта горошка восьмушку масла) и поставьте на малый огонь, чтобъ масло распустилось; при этомъ надо хорошенько вымѣшивать веселкой; потомъ, минуты черезъ двѣ—три, прибавьте около ложки мелкаго сахару и влейте (вливайте понемногу) пол-стакана густыхъ, свѣжихъ сливокъ; наконецъ, составьте съ огня и, предъ тѣмъ какъ подавать, вмѣшайте хорошенько деревянной веселкой сырой яичный желтокъ.

Горошекъ совѣтуемъ покупать самый мелкiй, называемый англiйскимъ.

573. Артишоки по-ліонски.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.—Лимон. 2 шт.	Мелкаго сахару, по вкусу.
Краснаго соусу 2 ст.	Сливочнаго масла 1 лож.

Очистить и срѣзать ровно нижнюю часть артишока, натереть лимономъ, разрѣзать каждый артишокъ пополамъ, вырѣзать бороду; класть артишоки, по мѣрѣ чищенія, въ холодную воду, съ уксусомъ; когда будутъ всѣ очищены, ошпарить соленымъ кипяткомъ и, когда закипятъ, отлить на дуршлакъ, перелить холодною водою, уложить на растопленное масло и выжать сокъ изъ одного лимона. За $^1/_2$ часа до отпуска, влить суповую ложку бульона и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ не выкипитъ, а низы артишоковъ не зарумянятся. Тогда влить краснаго соуса и сварить до мягкости, а предъ отпускомъ вынуть и уложить артишоки на глубокое блюдо; соусъ же варить до надлежащей густоты, посолить, прибавить соку изъ лимона и мелкаго сахару, процѣдить сквозь сито, размѣшать съ сливочнымъ масломъ и облить артишоки.

574. Шампиньоны а ля-пулеттъ.

ВЫДАТЬ:

Шампиньоновъ 10 шт.	Бѣлаго соусу 2 ст.
Лимона половину.	Желтковъ 2 шт.
Масла 2 лож.—Рубленой зелени.	Сметаны 1 ст.

Очистить, вымыть, изрѣзать ломтями шампиньоны, положить въ растопленное въ сотейникѣ масло, выжать сокъ изъ половины лимона, влить ложку бульона, и, накрывши крышкой, изжарить. Когда будутъ готовы, влить бѣлаго соуса и, уваривъ до густоты, подбить желтками и сметаной; снять тотчасъ съ огня, размѣшать съ рубленой зеленью петрушки и выложить на глубокое блюдо.

575. Артишоки жареные.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.	Яицъ 5 шт.—Муки.
Уксусу и прованск. масла, по 1 ст.	Фритюра.

Очистить артишоки, срѣзать верхніе листья, вынуть такъ называемую бороду, изрѣзать артишоки тонкими ломтиками, облить уксусомъ и прованскимъ масломъ. За 15 минутъ до отпуска, вбить на каждые 2 артишока по одному цѣльному яйцу, не сливая маринада, размѣшать, положить столько муки, чтобы на артишокахъ образовалось жиденькое тѣсто, опускать по одному ломтику въ горячій фритюръ и, когда заколируются и будутъ готовы, вынуть и уложить на салфетку.

576. Пюре изъ каштановъ, по-испански.

ВЫДАТЬ:

Каштановъ $1/2$ ф.	Мадеры, мараскину, малаги, по 1 ст
Сливочнаго масла $1/8$ ф.	Сливокъ $1/2$ ст.
Сахару $1/8$ ф.	Бѣлковъ 4—5 шт.

Очистить каштаны отъ обѣихъ кожъ, положить въ кастрюлю, съ сливочнымъ масломъ и сахаромъ, влить мадеры, мараскину и малаги; сварить подъ крышкою и протереть сквозь сито на блюдо такъ, чтобы образовалась правильная горка. Взбить густыхъ сливокъ, наложить осторожно тонкимъ слоемъ кругомъ и сверху приготовленаго пюре, а потомъ взбить столько же бѣлковъ, размѣшать съ мелкимъ сахаромъ: половину положить въ бумажный конвертъ для уборки, а остальнымъ покрыть пюре сверхъ сливокъ; украсить бѣлками, выпуская ихъ изъ конверта, посыпать сахаромъ и поставить въ горячую печку. Когда зарумянится, отпустить, а вскипяченыя сливки подать особо, горячими.

577. Зеленый горохъ.

ВЫДАТЬ:

4 или 2 ф. гороха.	Соли, укропа.
1 ложку масла, $1/2$ ложки муки.	Куска 2—3 сахара.

4 ф. зеленаго въ стручкахъ гороха вылущить, отварить въ соленой водѣ, отлить на дуршлакъ, перелить холодною водою. Ложку масла, $1/2$ ложки муки, соли, укропа, бульона, немножко сахара, все это положить въ горохъ, варить до мягкости. Если варить его въ стручкахъ, въ такомъ случаѣ взять только 2 ф. гороха, очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ съ солью и варить, не вынимая его, до мягкости.

Огарнировать: гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, двумя жареными цыпленками, 40 раковыми шейками, или фаршированными раковыми спинками, или амореткамн.

578. Морковь.

ВЫДАТЬ:

Моркови шт. 6 или около $2^1/_2$ ф.	1 ложку муки.
$1^1/_2$ ложки масла.	1—2 куска сахара.

Очищенную, нашинкованную морковь положить въ кастрюлю съ $1^1/_2$ ложками масла, налить бульономъ, варить; когда будетъ уже мягка, посолить, осыпать ложкою муки; если надо, всыпать немного сахара, варить подъ крышкою.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, мозгами, языкомъ, ветчиною, котлетами.

579. Морковь съ горохомъ.

ВЫДАТЬ:

Моркови крупной шт. 3—4.	$^1/_2$ ложки муки, укропа.
Фунта 2 гороха, 1 или 2 лож. масла.	Сахара 2—3 куска.

Морковь нашинковать, сперва поварить одну, послѣ положить вылущенный, отдѣльно отвареный въ соленой водѣ, горохъ, положить 1 ложку масла, смѣшаннаго съ $^1/_2$ ложкою муки, укропа, сахара, бульона или воды; въ послѣднемъ случаѣ 2 ложки масла и варить, подъ крышкою, до готовности.

580. Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

1 стак. нашинкованной моркови.	$^1/_2$ гарнца картофеля, также изрѣзать ломтиками.
1 стак. мелко нарѣзанной рѣпы.	$1^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
1 маленькій кочанъ капусты, разрѣзанный на части.	Стакана 4 молока или сливокъ.

Подается въ 4-мѣстномъ салатникѣ или на блюдѣ, раздѣленномъ тѣстомъ на 4 части.

Все это нарѣзать небольшими кусочками, отварить въ водѣ съ солью до половины готовности, слить воду, влить по $^1/_2$ стак. молока или лучше сливокъ, положить по $^1/_2$ ложки масла, смѣшаннаго съ $^1/_4$ ложки муки, варить до готовности. Или муку съ масломъ слегка поджарить, всыпать изрѣзанные сырые коренья, развести молокомъ или сливками, варить до готовности, посолить, въ такомъ случаѣ надо болѣе сливокъ.

581. Кольраби.

ВЫДАТЬ:

6—8—10 шт. кольраби.	1 ложку муки.
1 или 3 ложки масла.	1 кусокъ сахара.

Очистить ее, нарѣзать маленькими полумѣсяцами или звѣздочками, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить 1 ложку масла, варить подъ крышкою, потомъ 1 ложку муки, сахара, варить до мягкости. Подавать съ котлетами изъ говядины, жаренымъ вымемъ, жареною печенкою, гренками, или сваривъ кольраби въ бульонѣ до мягкости, сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями.

582. Фаршированная кольраби.

ВЫДАТЬ:

Шт. 9—12 кольраби.—$^1/_4$ ф. масла.	Соли, немного перца.
Жаркаго или 2 почки.—Немного говяжьяго жиру.	$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
Или изъ костей мозговъ.	Ложки 2 сметаны.
	(2 яйца, кто хочетъ).

Очистить, вымыть, срѣзать сверху одинъ ломтикъ, выбрать осторожно

середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленаго жаркаго телятины или почекъ, немного говяжьяго жира или мозговъ изъ костей, натертую и въ маслѣ поджаренную булку, 2 рубленныя яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны, смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этимъ кольраби, закрыть срѣзаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ кастрюлю одну при другой, налить бульономъ или водою, варить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки; подавая, облить соусомъ, въ которомъ варились.

583. Брюква.

ВЫДАТЬ:

Брюкву.—1 или 2 ложки масла.	1 ложку муки.—(Гусиный потрохъ).

Брюкву вымыть, очистить, нарѣзать маленькими четыреугольными кусочками, опустить въ кипятокъ бульона, положить $^1/_2$ ложки масла, варить до мягкости; ложку муки размѣшать съ $^1/_2$ ложкою масла, смѣшать, варить подъ крышкою. Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится съ гусинымъ потрохомъ, который замѣняетъ тогда бульонъ и которымъ можно огарнировать брюкву; если варится на водѣ, то положить 2 ложки масла.

584. Брюква фаршированная.

ВЫДАТЬ:

4—8 шт. брюквы.—2—3 сухаря.	$^3/_4$ ст. сметаны.—1 ложку муки.
$2^1/_2$ ложки масла.—Мушкатн. орѣха.	3—4 куска сахара.—Соли.

4—8 шт. брюквы, смотря по величинѣ, очистить, отварить до мягкости, разрѣзать каждую на 2 части, выбрать осторожно середину, вынутую массу, растереть, смѣшать съ 2 ложками мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, мушкатнаго орѣха, можно подлить немного бульона, смѣшать, нафаршировать брюкву, уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, вставить въ печь, чтобы фаршъ погустѣлъ и сверху подрумянился, переложить на блюдо; $^1/_2$ ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить съ $^1/_2$ стак. сметаны, стаканъ воды, въ которой варилась брюква, сахара, вскипятить, облить на блюдѣ брюкву.

585. Зеленая фасоль.

ВЫДАТЬ:

2 ф. зелен. фасоли.—1 ложку масла.	$1^1/_2$ стакана сливокъ.
Сахара 2—3 куска.	Зеленой петрушки.

Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить въ соленый кипятокъ, варить до мягкости только не подъ крышкою, отлить на дурхшлакъ, переложить въ кастрюлю, обсыпать сахаромъ, положить 1

ложку масла, развести $1/2$ стакана сливокъ, положить еще сахару, зеленой петрушки, вскипятить, подавать, огарнировать котлетами или чѣмъ другимъ.

586. Зеленая фасоль другимъ манеромъ.

ВЫДАТЬ:

2 фунта зеленой фасоли.	1 луковицу.—1 ложку масла.

Очищенную, наискось нашинкованную зеленую фасоль опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, положить 1 луковицу, варить до мягкости не подъ крышкою; передъ отпускомъ положить ложку масла, смѣшавъ, подогрѣть.

Подавать съ гренками изъ французскаго бѣлаго хлѣба; съ $1/2$ ф. солонины, съ ветчиною, съ копченою поджареною нижнею челюстью вепря, съ мозгами, съ котлетами.

587. Зеленый горохъ или фасоль въ стручкахъ.

ВЫДАТЬ:

4 ф. зеленаго сахарнаго гороха.	До $1/2$ фунта масла.

Молодые стручки очистить, сварить въ соленой водѣ, отлить на дурхшлакъ, положить на блюдо, облить поджареннымъ съ сухарями масломъ, или масло подать отдѣльно.

588. Бѣлая фасоль или бобы.

ВЫДАТЬ.

1 ф. бѣлой фасоли, т.-е. $2^1/_2$ ст.	1 или 2 лож. масла.—2 ломт. лимона.

Бѣлую фасоль или бобы опустить въ кипятокъ, вскипятить, слить воду, налить бульономъ или водою, положить ложку или двѣ масла, соли, тушить подъ крышкою, на легкомъ огнѣ до мягкости, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ или ложку уксуса, подавать съ вареною говядиною.

Можно муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, облить готовую фасоль, разъ вскипятить.

589. Рѣпа съ бараньей грудинкою.

ВЫДАТЬ:

3 фунта бараньей грудинки.	$1/2$ ложки муки.
5—6 шт. рѣпы —1 порей.—1 петруш.	Зеленой петрушки и укропа.
1 луковицу.—$1/2$ лож. масла.	Соли.—5—6 зерен. англійск. перца.

3 фунта грудинки налить водою, вскипятить, снять до чиста накипь, посолить, положить кореньевъ и рѣпу, нарѣзанную четыреугольными маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будетъ готово, положить $1/2$

ложки масла съ $1/2$ ложкою муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропа, выложить на блюдо, обложить грудинкою, посыпать, кто любитъ, толченымъ англійскимъ перцемъ.

590. Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ.

ВЫДАТЬ:

6—9 шт. рѣпы.	$1/2$ ложки масла.—$1/2$ франц. булки.
$1/2$ ф. говядины или телятины.	Перца, соли.
$1/4$ ф. жира.—1 яйцо.—$1/2$ луковицы.	1 ложку муки.

6—9 рѣпъ вымыть, срѣзать верхушки, вынуть осторожно острымъ ножомъ или ложечкою всю середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: $1^1/_2$ фун. говядины или телятины наскоблить ножемъ или изрубить очень мелко съ $1/2$ фун. говяжьяго жира, положить 1 яйцо, $1/2$ франц. булки, намоченной и выжатой, перца, соли, $1/2$ ложки масла поджареннаго съ $1/2$ луковицею, накрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю, налить водою и варить до мягкости рѣпы; въ соусъ положить ложку муки, вскипятить, облить на блюдѣ рѣпу.

591. Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ.

ВЫДАТЬ:

6—9 рѣпъ или брюквъ.	$1/3$ стак. коринки.—На соусъ.
1 ложку сливочнаго масла.	Вмѣсто молока и $1/4$ франц. булки, можно положить $1/3$ стак. манныхъ крупъ, сваренныхъ въ $1/2$ стакан. молока.
$2/3$ стак. молока или сливокъ.	
1 желтокъ.—$1/2$ ф. франц. терт. булки.	
2—3 куска сахара.—Соли.	

6—9 рѣпъ или брюквъ отварить въ водѣ, срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложечкою середину, растереть ее съ ложкою масла, съ $2/3$ стак. цѣльнаго молока или сливокъ, положить $1/4$ фран. тертой булки, соли, куска 2—3 сахара, $1/2$ стак. коринки и 1 желтокъ, размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срѣзанною верхушкою, обсыпать сухарями, вставить въ печь; подавая, облить молочнымъ соусомъ.

592. Свекла.

ВЫДАТЬ:

До 3 шт. свеклы.—($1/2$ луковицы, кто любитъ).	$1/2$ ложки муки.
$1^1/_2$ ложки масла.	$3/4$ стак. сметаны или бульона.
	Уксусъ, соль.

Сварить, но лучше испечь фун. $2^1/_2$—3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, всыпать $1/2$ ложки муки, свеклу, размѣшать, влить $3/4$ стак. сметаны, соли, 2—3 ложки уксуса, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

Къ зайцу или къ тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто ее взять нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго и ситнаго хлѣба, сосисками, котлетами, жареною бараньей грудинкою или копченой ветчиною, поджареною въ маслѣ.

593. Пастернакъ.

ВЫДАТЬ:

Пастернака фунта 2.	1 ложку масла.— $1/2$ ложки муки.

Очистить, вымыть, нарѣзать кусочками, налить бульономъ, сваренным изъ говядины или баранины съ солью и кореньями; положить туда 1 ложку масла съ мукою, варить до мягкости; подавать съ вареною говядиною.

594. Шпинатъ, лебеда, молодая крапива, салатъ, рѣдьковникъ и проч.

ВЫДАТЬ:

4 ф. перебраннаго шпината или лебеды, или крапивы и пр. $1/2$ ложки масла.— $1/2$ ложки муки.	1 стаканъ сливокъ или цѣльн. молока. 1—2 куска сахара.—Соли.

Перебрать, вымыть, выжать, опустить въ кипятокъ, когда будетъ мягокъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ $1^1/_2$ ложки масла, всыпать $1/2$ ложки муки, положить 1 стаканъ сливокъ, 1—2 куска сахара, смѣшать съ зеленью, вскипятить раза два.

Подавать съ гренками, выпускными яйцами, рублеными яйцами, омлетомъ; также жареною печенкою, котлетами, копченою ветчиною; въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи зелени и проч.

595. Цвѣтная капуста.

ВЫДАТЬ:

3—6 головокъ цвѣтной капусты, смотря по величинѣ.	1 ложку масла. Соли.

Очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, положить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ опустить въ кипятокъ соленой воды, положить въ нее ложку масла, накрыть крышкою, поставить на легкій огонь, чтобы кипѣлось $1/2$ часа. Когда капуста будетъ готова, откинуть ее на рѣшето, а когда вода стечетъ, сложить на блюдо.

Подавая, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями (3 ложки масла, 3—5 сухарей), или облить сабайономъ, или бѣлымъ соусомъ.

Или слѣд. соусомъ: полную ложку сливочнаго масла вскипятить съ 1 полною ложкою муки, развести 3—4 стакана бульона изъ телятины или курицы, вскипятить, вбить 2 желтка, размѣшать, шибко мѣшая, всыпать

1 ложку тертаго пармезана. За 15 минутъ до отпуска сложить цвѣтную капусту на небольшое глубокое блюдо, облить этимъ соусомъ, посыпать 1 ложкою пармезана, скропить 1 ложкою сливочнаго масла, заколеровать въ горячей печкѣ.

596. Капуста сафой.

ВЫДАТЬ:

Кочна 4 сафоя.—$1/8$ ф. шпика.	1 ложку муки.
Полторы ложки масла.	2 желтка.—Соли.

Обрѣзать верхніе листья, разрѣзать кочанъ на 4 части, сполоснуть, опустить въ кипятокъ соленой воды, пусть раза два вскипитъ, откинуть на рѣшето. Положить на дно кастрюли нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ шпика, наверхъ капусту, налить бульономъ съ 1 ложкою масла, варить до мягкости; $1/2$ ложки масла поджарить съ 1 ложкою муки, развести бульономъ, вскипятить; разбить 2 желтка, развести горячимъ соусомъ, шибко мѣшая, подогрѣть, но не кипятить, облить на блюдѣ капусту.

597. Пуддингъ изъ фаршированной капусты.

Взять 2 кочна капусты, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый на 2 части, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, вырѣзать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцомъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашпикованныя 4 гвоздиками, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ сложить капусту на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая фаршемъ и посыпая мушкатнымъ орѣхомъ; влить ложки 2 бульона, наложить легкій прессъ и поставить въ кипящую воду на паръ; выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ слѣдующій: очистить молодую курицу или взять $1^1/_2$ фун. телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь въ ступкѣ, положить туда, намоченную въ молокѣ и выжатую, французскую булку, соли, перца, мушкатнаго орѣха, ложку масла, протолочь еще разъ, протереть сквозь сито; если будетъ слишкомъ густо, прибавить сливокъ или бульона.

598. Фаршированная капуста по-литовски.

ВЫДАТЬ:

2 кочна капусты.—$3/4$ ф. говядины.	1 луковицу.—$1/2$ ложки масла.
$3/4$ ф. почечнаго сала.	1 ложку муки.—Соли.
5 зер. простаго и 10 англійск. перца.	

Два небольшіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на четыре части, опустить въ кипятокъ соленой воды на

$^1/_4$ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; $^3/_4$ фун. почечнаго сала изрубить очень мелко, положить соли, простаго и англійскаго толченаго перца, 2 ложки мелко изрубленнаго лука, истолочь все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную такимъ образомъ капусту положить въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, немного посолить и варить, пока фаршъ не уварится; $^1/_2$ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 4 стаканами бульона или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипѣть; подавая, снять нитки.

599. Фаршированная капуста по-французски.

ВЫДАТЬ:

3—4 мал. кочна капусты.—1 л. масла	$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
На фаршъ:	$^3/_4$ стак. сметаны.—3 яйца.
Гелятины съ фунтъ, 20—30 раковъ.	1 ложку раковаго масла.
1 ложку говяжьяго сала.	Соли.

3—4 маленькіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый качанъ капусты пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ; когда раза два вскипитъ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, сложить каждую половинку въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную $^1/_2$ ложкою масла, на верхъ также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на уголья, закрыть крышкою, на которую насыпать горячихъ угольковъ, пусть слегка подрумянится.

Фаршъ слѣдующій: изрубить кусокъ жаркаго телятины, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрубленнаго говяжьяго сала, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, $^3/_4$ стакана сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1 ложку раковаго масла, посолить, смѣшать хорошенько.

600. Московская, на сковородѣ, солянка.

ВЫДАТЬ:

3 ф. капусты.—$^1/_4$ ф. масла.	1 луковицу.—2 огурца.
$^1/_2$ ложки муки.	10 корнишоновъ.—10 оливокъ.
$1^1/_2$ до 2 ф. разнаго мяса.	10 маринов. грибовъ. 1—3 трюфеля.

Эта солянка должна быть густая и подается если за обѣдомъ, то передъ бульономъ, но большею частію подается къ завтраку, 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ $^1/_4$ фунтѣ масла, положить кислой шинкованной капусты фун. 3, размѣшать, накрыть крышкою, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $^1/_2$ ложкою муки, размѣшать, потомъ

переложить капусту на сковороду, кладя рядъ капусты, рядъ разнаго сорта жаренаго мяса, мелкими кусочками нарѣзаннаго, какъ-то: говядины, телятины, курицы, разной дичи, и пр., наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, кто хочетъ, трюфелями, сосисками, облить соусомъ изъ-подъ жаркаго, поставить въ печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородѣ.

Вмѣсто кислой капусты можно употребить свѣжую, въ такомъ случаѣ нашинковать ее, опустить въ кипятокъ, когда закипитъ, вынуть дурхшлаковою ложкой, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить 2—3 мелко нашинкованныя кислыя яблока, тушить до готовности.

601. Кислая капуста съ грибами и сметаною.

ВЫДАТЬ:

4 стак., т.-е., 2 ф. кислой капусты.	1 стак. сметаны.—1 лож. масла.
3—6 шт. сушенныхъ грибовъ.	1 ложку муки.—Соли.

Сварить сушоныхъ грибовъ, этимъ грибнымъ бульономъ залить 4 стакана кислой и кипяткомъ обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить, влить 1 стаканъ сметаны и, наконецъ, положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ и опять варить подъ крышкою до готовности.

602. Капуста, по-литовски.

ВЫДАТЬ:

Кочна 3 свѣжей капусты, или 2 фун., т.-е., стак. 4 кислой.	1 ф. говядины.
1 ф. шпика.	3 луковицы.—Простаго перца.
	(10 небольшихъ кислыхъ яблокъ).

1 ф. шпика, 1 ф. сырой говядины, нарѣзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до-красна въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленныя луковицы, поджарить. положить кислой или свѣжей шинкованной обвареной капусты, соли, подлить $1^1/_2$ стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова, всыпать простаго перца; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькихъ яблокъ, мелко ихъ нарѣзать, сложить въ кастрюлю къ капустѣ почти уже готовой и тушить до мягкости.

Огарнировать жареными сосисками.

603. Капуста красная.

ВЫДАТЬ:

2 кочна капусты.—1 луковицу.	3—4 гвоздики.—1 сельдерей.
1 ложку масла.—Уксуса 2—3 ложки.	1 петрушку.—1 ложку сахара.
1 ложку муки.—Англійскаго перца.	Съ полстакана краснаго вина.

2 кочна капусты нашинковать, 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей

мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, налить бульономъ, варить подъ крышкою. Когда будетъ мягка, влить ложки 2—3 уксуса, положить толченой гвоздики, ложку сахара, $1/2$ чайной ложки англ. перца, ложку муки, смѣшать, варить до готовности. Подавать съ жареными сосисками или жареными битыми ломтиками мяса; нѣкоторые вливаютъ въ эту капусту краснаго вина и съ нимъ варятъ.

604. Жареный картофель.

1 гарнцъ картофеля очистить, перемыть, нарѣзать ломтиками. Распустить $1/4$ фун. масла, всыпать картофель, накрыть крышкою, поставить на горячіе уголья или на легкій огонь и жарить, пока картофель сдѣлается мягкимъ и подрумянится.

Такой картофель подаютъ къ бифштексу или жареной говядинѣ, но тогда выбирается самый мелкій картофель.

Для экономіи картофель можно отварить сперва въ водѣ, скорѣе очистить, пока не остылъ; если крупный, нарѣзать его ломтиками и жарить въ маслѣ.

605. Картофель съ селедкой или съ сардинками.

ВЫДАТЬ:

$3/4$ гарнца картофеля.—2 селедки.
3—4 зерна англ. и 3—4 зерна простаго перца.
3 ложки тертой булки.
$3/8$ ф. масла и 2 луковицы, или:
$1/4$ ф. масла.—1 луковицу.
1 стаканъ сметаны и 2 желтка.

Свареный, очищенный картофель нарѣзать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1 мелко-изрубленную луковицу въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою, вымазать кастрюлю или блюдо масломъ, положить рядами картофель и селедку съ лукомъ, посыпая немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцомъ, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджареннаго съ одною луковицею, или 1 стаканомъ сметаны съ 2 желтками и вставить въ печь.

606. Картофель со сметаной.

ВЫДАТЬ.

1 гарнцъ картофеля.—$1/2$ луковицы.
$1\frac{1}{2}$ ложки масла.—2—3 грибка.
1—2 стак. сметаны.
Зелени.

Свареный картофель скорѣе очистить, нарѣзать, посолить, сложить въ кастрюлю; $1/2$ мелко-изрубленной луковицы поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла; можно прибавить мелко-нарѣзанныхъ отваренныхъ грибовъ, развести сметаною или молокомъ, смѣшать съ картофелемъ, накрыть крышкою, вскипятить раза 2—3; подавая, всыпать зеленой петрушки или укропа.

Или другимъ манеромъ: $^1/_2$ луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ вареннымъ картофелемъ, облить $1^1/_2$ ст. сметаны съ 3 желтками, обсыпать двумя ложками простаго сыра и сухарями, скропить масломъ и—въ печь, чтобы подрумянилось.

607. Пуддингъ картофельный съ ветчиною.

ВЫДАТЬ:

$2^1/_2$ ложки масла.—6 яицъ.	Полфунта ветчины.—Полфунта сыра.
Полгарнца картофеля.	1—2 ложки сливочнаго масла.

$^1/_4$ фунта масла растереть до-бѣла, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же $^1/_2$ ф. варенаго тертаго картофеля, т. е., ст. $1^1/_2$ и $^1/_2$ ф. мелко-нарѣзанной ветчины; размѣшать хорошенько, сложить въ форму, намазанную масломъ, поставить въ печь. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, обсыпать сыромъ, облить горячимъ масломъ.

608. Картофель, фаршированный грибами.

ВЫДАТЬ:

1 гарнцъ картофеля.	1 яйцо.
$^1/_4$ или $^3/_8$ ф. грибовъ.	2—3 зерна англійскаго перца.
$^3/_8$ ф. масла.—$^1/_2$ франц. бѣл. хлѣба.	2 порея.

Очищенные и отварные боровики свѣжіе или сушоные изрубить мелко. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко-изрубленные порея, смѣшать съ грибами; положить $^1/_2$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, одно яйцо, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сыраго картофеля, вырѣзать осторожно середину; наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить $^1/_3$ ст. растопленнаго масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибнымъ, накрыть крышкою, варить до мягкости.

609. Картофель фаршированный, печеный.

ВЫДАТЬ:

$^3/_4$ гарнца картофеля.—1 луковицу.	На соусъ:
$^1/_2$ ложки масла.	1 ложку масла.—Пол-ложки муки.
Соли, перца.	$1^1/_2$ стакана сметаны.—Соли.

Крупный картофель очистить, вымыть, чисто обтереть и испечь, срѣзать верхушку, выбрать средину осторожно; одну луковицу поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, смѣшать съ картофельною массою, посолить, положить перца, нафаршировать картофель, поставить въ печь на намазанномъ масломъ желѣзномъ листѣ. Подавая, можно облить соусомъ: распустить ложку масла, всыпать $^1/_2$ ложки муки, развести $1^1/_2$ ст. сметаны, всыпать соли, вскипятить.

610. Картофельное пюре.

ВЫДАТЬ:

1 гарн. картоф.—$1\frac{1}{2}$—2 стак. молока.	1—$1\frac{1}{2}$ ложки масла.—Соли.

Вымытый картофель очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ, слить воду, протереть картофель сквозь дурхшлакъ, сложить въ кастрюлю, посолить, положить масла, молока, размѣшать, подогрѣть. Подавать съ котлетами, съ солониною, съ ветчиною, съ языкомъ, съ зразами, съ жаркими изъ говядины, съ сосисками.

611. Картофель разварной.

$\frac{3}{4}$—1 гарнецъ картофеля отварить, очистить, сложить на блюдо, облить 2—3 ложками масла, обсыпать зеленою петрушкою и укропомъ.

612. Картофельныя котлеты.

ВЫДАТЬ:

$\frac{3}{4}$ гарнца картофеля. 4 яйца или полстак. муки.	1—3 куска сахара.—1 яйцо. 4—5 сухарей.—$\frac{1}{4}$ ф. масла.—Соли.

Сварить картофель, очистить, протереть сквозь дурхшлакъ, вбить 4 яйца или всыпать $\frac{1}{2}$ ст. муки, положить (немного сахара) соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ; соусъ къ нимъ грибной или молочный.

613. Картофель подъ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

$\frac{3}{4}$ гарнца картофеля.—1—2 л. масла. Полстакана муки.	1 бутылку молока.—Зелени.—1 яйцо. Можно прибавить полфунта ветчины.

Картофель отварить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ жестяную кастрюлю, залить бешамелью, всыпать немного зелени, размѣшать, сверху облить разбитымъ яйцомъ; вставить въ печь, чтобы подрумянился.

614. Горячій винегретъ изъ зелени и кореньевъ.

Очистить 1 артишокъ, цвѣтную капусту, морковь, кольраби, итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдѣльно въ водѣ съ масломъ или бульонѣ, нарѣзавъ равными кусочками. Дно довольно широкой, но невысокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или масломъ, на дно съ края въ кружокъ положить узенькій рядъ итальянской капусты, второй, слѣдовательно, меньшій рядъ, кольраби, потомъ рядъ мор-

кови, рядъ цвѣтной капусты цвѣтомъ на дно, а на самой серединѣ—артишокъ корешкомъ къ верху. На все это положить тоненькими ломтиками нарѣзанный вареный или копченый языкъ, потомъ опять зелень въ вышеупомянутомъ порядкѣ. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить $1/2$ ст. бульона, поставить въ печь на $1/4$ часа. Потомъ выложить это на блюдо въ родѣ пуддинга, снять шпикъ; облить соусомъ.

615. Спаржа.

ВЫДАТЬ:

3—4 фунта спаржи.	4—5 сухарей.
Съ полфунта сливочн. масла.	Или сабайонъ.

Очистить спаржу отъ верхней кожицы, вымыть, обрѣзать слишкомъ длинные стебельки, связать пучки голландскими нитками, варить въ соленой водѣ до мягкости. Выложить на сито, снять нитки; когда вода стечетъ, переложить на блюдо головками въ середину. Подать отдѣльно въ соусникѣ сливочное масло съ поджареными сухарями или сабайонъ.

616. Грибы тушоные.

ВЫДАТЬ:

1 полную тарелку очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ.	$1/4$ ф. масла.—3—4 ст. сметаны. Перца, соли.

Молодые здоровые, бѣлые грибы очистить, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю съ $1/8$ фун. масла, 3—4 стаканами сметаны, накрыть крышкою, пусть кипятъ, $1/8$ фун. масла, 1 ложку муки растереть, расщипать, положить въ кастрюлю также пучокъ зеленой петрушки, тушить подъ крышкою до мягкости; передъ отпускомъ выбросить петрушку, посолить, посыпать зеленью, подавать.

617. Жареные рыжики.

ВЫДАТЬ:

1 полную тарелку очищенныхъ рыжиковъ.	1 луковицу. $1/4$ фунта масла.

Молодые рыжики очистить, чтобы не было песку, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, уложить рыжики цѣльные или мелко нашинкованные, поджарить, а когда пустятъ изъ себя сокъ и, разрѣзавъ ихъ, не будутъ красны, можно подавать.

618. Грибы жареные.

ВЫДАТЬ:

1 полную тарелку очищенныхъ грибовъ.	Полстакана сметаны.—1 луковицу.
1 ложку муки.—$1/4$ ф. масла.	Перца, соли. Петрушки, укропа.

Бѣлые, красные и прочіе грибы приготовляются одинаково, т. е., очи-

стить ихъ, перемыть, нарѣзать, обвалять въ мукѣ. $^1/_4$ фунта масла распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ (поджарить въ немъ, кто любитъ, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднемъ огнѣ; поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будутъ готовы, влить $^1/_2$ стакана сметаны, разъ вскипятить, всыпать зел. укропа и петрушки, подавать.

619. Соусъ изъ сморчковъ.

ВЫДАТЬ:

2 ф. сморчковъ.—$^1/_4$ ф. чухонск. масла.	Или полстакана сметаны.
$^1/_2$ ложки муки, соли, мушк. орѣха.	$^1/_4$ лимона.
1 ложку сливочнаго масла.	Зеленой петрушки.

Сморчки очестить отъ песку и нечистоты, вымыть въ водѣ дочиста, мелко ихъ нашинковать, опустить въ соленый кипятокъ; когда закипятъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю на ростопленное масло, поджарить до готовности. $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки, вскипятить въ отдѣльной кастрюлькѣ, развести 2—3 стаканами бульона, вскипятить раза два — три, пока не погустѣетъ, положить соли, мушкатнаго орѣха, лимоннаго сока, $^1/_8$ фун. сливочнаго масла или $^1/_2$ стакана сметаны, смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленной зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудинкою и проч.

620. Огурцы тушоные.

ВЫДАТЬ:

6—10 штукъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ.	1 ложку масла.—1 луковицу.
	$1^1/_2$ ложки муки, (полстак. сметаны).

6—10 свѣжихъ соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками въ длину, если свѣжіе — посолить, оставить такъ на $^1/_2$ часа.— 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать съ огурцами, жарить, пока не сдѣлаются мягкими; всыпать потомъ ложку муки, еще поджарить, влить 1 стаканъ бульона, можно прибавить съ $^1/_2$ стакана сметаны, вскипятить; подавать съ говядиной или бараниной.

621. Щавель.

ВЫДАТЬ:

4 ф. чистаго щавеля, если маринованнаго, то $2^1/_2$ стак.	$^1/_2$ ложки муки.—4 куска сахара.
1 ложку масла.— 1 луковицу.	1 стаканъ сметаны или сливокъ.

Перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето выжать, мелко изрубить; 1 ложку масла поджарить съ $^1/_2$ луковицею, всыпать $^1/_2$ ложки муки, потомъ щавель, посолить, влить 1 стак. сметаны, съ $^1/_2$ стак. бульона, поставить на легкій огонь, безпрестанно мѣшая, положить сахару.

Подавать съ гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, съ ветчиною, выпускными яйцами, съ котлетами, аморетками, омлетомъ, жареными почками, съ обжаренными ломтиками копченой ветчины.

622. Зеленый сушоный горошекъ.

ВЫДАТЬ:

1 стак., т.-е. $^1/_3$ ф. горошка.	Соли.
1 луковицу, 1 сушеный грибъ.	1 чайную ложку муки.
1 кусокъ сахара.	$^1/_2$ ложки прованск. масла.

Зеленый сушоный горошекъ перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою; когда закипитъ, посолить, положить 1 цѣльную луковицу, 1 сушоный грибокъ, 1—2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, тогда откинуть на сито; въ соусъ же положить 1 чайную ложечку муки, размѣшанную съ $^1/_2$ ложкою прованскаго масла, вскипятить, положить въ него обратно горошекъ, еще разъ вскипятить, подавать съ жаренымъ картофелемъ или картофельнымъ пюре къ солонинѣ, ветчинѣ, къ котлетамъ, къ жареной говядинѣ.

623. Пюре изъ чечевицы.

ВЫДАТЬ:

3 стакана, т.-е. $1^1/_2$ ф. чечевицы.	Полфунта ветчины.—$^1/_4$ ф. слив. масла.
2 луковицы, 2 моркови, 2 порея.	(Полстакана малаги).

Чечевицу перебрать, вымыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенныя луковицы, 2 моркови, 2 порея; налить бульономъ, вскипятить, поставить въ печь на 2 часа, чтобы упрѣла до мягкости; потомъ вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть сквозь сито; за 15 минутъ до отпуска смѣшать со сливочнымъ масломъ, развести вскипяченою малагою или бульономъ. Подавать съ гренками.

Если этотъ соусъ подается съ жаркимъ, то достаточно 1 фун. чечевицы и прочаго соразмѣрно пропорціи.

624. Артишоки.

Очистить штукъ 15 артишоковъ отъ зеленыхъ листьевъ, опустить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости; выложить на блюдо, облить сабайономъ.

Или, отваривъ ихъ до мягкости, выбрать изъ нихъ середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 20 отваренныхъ раковъ мелко изрубить, смѣшать съ мелко-изрубленною жареною телятиною, положить ложку сметаны, 2 яйца, немного перца, соли; опустить въ соусъ, приготовленный изъ 1 стак. сливокъ, 2 ложки масла, $^1/_2$ ложки муки, 1 стак. бульона, немного перца, соли, вскипятить въ этомъ соусѣ раза два—три, подавать.

625. Артишоки съ зеленымъ горохомъ.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ штукъ 15.	Полфунта сливочнаго масла.
2 стакана вылущеннаго гороха.	3—4 сухаря.

Очистить, отварить артишоки въ соленой водѣ до мягкости. Вылущенный зеленый сахарный горохъ отварить въ водѣ, слить ее, положить въ горохъ сливочнаго масла, подать съ артишоками, обливъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

626. Артишоки въ малагѣ.

ВЫДАТЬ:

20 артишок. 1/4 ф. сливочн. масла	4—5 кусковъ сахара.
1/4 ф. сухаго бульона.	Полбутылки малаги.

Очистить артишоки отъ листьевъ, разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахара, сухаго бульона и кипятить часъ или два, подливая понемногу бульона, чтобы не пригорѣло, выложить на блюдо, подавать.

627. Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.

ВЫДАТЬ:

1 1/2 стак. зелен. горошка, т.-е., полфунта.	1/3 ф. грибовъ.—1 лож. масла.
2 луковицы.—1—2 куска сахара.	1 ложку муки.
1 стак. риса.—Соли, перца.	1/3 стак. прованск. или маков. масла. Или 2 ложки чухонскаго.
1 петрушку.	(4—5 сухарей.—1 яйцо).

1 1/2 стак. зеленаго горошка перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою; когда закипитъ, посолить, положить 1 луковицу, 1—2 куска сахара, варить до мягкости, откинуть на рѣшето. 1/8 фун. бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить; 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ солью, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.—1 ложку муки растереть съ 1 ложкою масла, развести 2—3 стак. грибнаго бульона, смѣшаннаго съ бульономъ, стекшимъ съ зеленаго горошка, облить горошекъ, сложенный на блюдо, огарнировать рисовыми котлетами.

628. Земляныя груши.

ВЫДАТЬ:

3—4 ф. земляныхъ грушъ.—Уксуса.	Облить: 3/8 ф. масла. 4—5 сухарей.
Полложки масла.—Полложки муки.	Или сабайонъ.
Соли.	

Очистить ихъ какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду

съ уксусомъ, перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса и положить $1/2$ ложки муки, размѣшанной съ $1/2$ ложкою масла; подавая, выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста; облить масломъ съ сухарями или сабайономъ.

629. Земляныя груши въ клярѣ.

ВЫДАТЬ:

3—4 ф. земляныхъ грушъ.	Полложки масла.—Полложки муки.
Уксуса.—Соли.	Кляръ.—На сабайонъ.

Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше; каждую грушу, взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ и жарить въ фритюрѣ, сложить на блюдо, подать отдѣльно сабайонъ.

630. Пюре изъ брюквы.

Взять нѣсколько штукъ брюквы, очистить ее, нарѣзать, сварить въ бульонѣ до мягкости, протереть сквозь сито; положить $1/8$ фун. масла, 1 стак. вскипяченыхъ сливокъ или молока, соли, размѣшать, подогрѣть, подавать.

631. Пюре изъ рѣпы.

Приготовляется точно также, какъ пюре изъ брюквы.

632. Пюре изъ лука.

ВЫДАТЬ:

10 луковицъ.—1 стак. муки.	1 бутылку молока.
$1/4$ фунта масла.	Соли.

1 стаканъ муки, $1/4$ фунта масла вскипятить разъ пять, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько; очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стакана бульона; сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешамель, прокипятить, прибавивъ соли.

633. Пюре изъ сельдерея.

Коренья сельдерея безъ зелени очистить, отварить въ бульонѣ до мягкости съ $1/8$ фунта масла, соли, размѣшать, подавать. (Фун. 3 сельдерея).

Такъ приготовленное пюре подается къ говядинѣ, въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи.

634. Пюре изъ бѣлой фасоли.

Приготовляется точно также, какъ пюре изъ брюквы, но безъ сливокъ ($2^1/_8$ стакана, т.-е., 1 фунтъ бѣлой фасоли, 1—2 ложки масла).

635. Пюре изъ моркови и тыква жареная.

Приготовляется точно также, какъ пюре изъ брюквы № 630.

Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать пластинками, поджарить въ маслѣ; ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить тыкву, подавать сейчасъ.

636. Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.

ВЫДАТЬ:

1 фунтъ каштановъ.	$1/8$ фунта сухаго бульона.
$1/8$ ф. сливочнаго масла.	На тѣсто.
Полстак. красн. вина.	Полфунта муки, т.-е., $1^1/_2$ стак.
Куска 3 сахара.	2 яйца.

Каштаны очистить, обварить, снять кожицу, сложить въ кастрюлю, положить туда же $1/8$ ф. масла сливочнаго, соли, 1 стаканъ бульона, $1/2$ стак. краснаго вина, $1/8$ фунта сахара, $1/8$ фун. сухаго бульона, варить, пока каштаны не сдѣлаются красными. Сдѣлать на блюдѣ рамку изъ тѣста: $1/2$ фунта муки и 2 яйца безъ воды мѣсить, пока не сдѣлается тѣсто густо, раскатать какъ можно тоньше, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ ровно ножомъ, съ одной стороны вырѣзать ножемъ зубчики, а другую подмазать желткомъ, обложить блюдо, приклеить ко дну, чтобы было крѣпко; вставить въ духовую печь на 5 минутъ, чтобы подсохло. Переложить на это блюдо каштаны, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ варились.

Такъ приготовленные каштаны можно подать къ жареной говядинѣ, въ такомъ случаѣ взять половину назначенной пропорціи.

637. Пюре изъ каштановъ.

ВЫДАТЬ:

Каштановъ полфунта.	Сливокъ полстакана.
Масла $1/4$ фунта.	Молока 2 стакана.

$1/2$ фунта каштановъ очистить, обварить, снять кожицу, положить въ кастрюльку $1/8$ фун. масла, 2 стакана молока, варить пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, посолить, влить сливки, прибавить еще $1/8$ фунта масла, вскипятить.

638. Маседуанъ изъ овощей.

ВЫДАТЬ:

Зеленыхъ бобовъ $1/4$ ф.	Молодаго картофеля 10—12 шт.
Зеренъ молодаго горошка $1/4$ ф.	Моркови и рѣпы, по 3—4 шт.
Цвѣтной капусты 2—3 шт.	Сливочн. масла 2 лож.
Спаржи $1/4$ фунта.	Бѣлаго соуса или бешамели 1 лож.

Очистить и нарѣзать зеленые бобы, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить

на дуршлакъ, перелить холодною водою, сложить на сотейникъ; точно также приготовить и вылущенныя зерна молодаго горошка; очистить и сварить спаржи, цвѣтной капусты и молодаго картофеля; нарѣзать и сварить въ бульонѣ молодой моркови и рѣпы. За 15 минутъ до отпуска сложить все это на сотейникъ, поставить на огнѣ, и, когда овощи пообсохнутъ немного, положить сливочнаго масла, ложку бѣлаго соуса или бешамели, разогрѣть, размѣшать, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

639. Рѣпа фаршированная.

ВЫДАТЬ:

Рѣпы 6—8 шт.—Масла 2—3 лож.	Мелкаго сахару 1 лож.
Бешамели 2 ложки.	Яицъ 2—3 штуки.
Каши разсыпчатой 2 лож.	Краснаго соусу 1 ложку.

Очистить и обдать кипяткомъ молодую рѣпу, а потомъ переложить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости; выложить на сито и выбрать ложечкою середину, которую изрубить мелко, смѣшать съ растопленнымъ масломъ, прибавить немного бешамели № 325, ложки двѣ разсыпчатой каши, немного сахара, и столько цѣльныхъ яицъ, чтобы фаршъ былъ довольно крѣпокъ. Начинить этимъ фаршемъ рѣпу, положить послѣднюю въ глубокій сотейникъ, налить бульона, накрыть крышкою и поставить въ умеренно-горячую печку. Когда упрѣетъ, переложить на блюдо, а къ соку прибавить краснаго соуса, по вкусу сливочнаго масла и сахару, и облить рѣпу.

640. Спаржа, съ польскимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Спаржи, по $3/4$ ф. на кажд. обѣдающ.	Для соусу № 379.

Взять по $3/4$ фунта спаржи на каждаго обѣдающаго, очистить осторожно ножемъ кожицу такъ, чтобы при головкѣ кожица осталась на $1/2$ вершка недочищенною; опускать спаржу въ холодную воду. Когда вся будетъ очищена, вымыть каждую, проведя пальцами отъ головки къ корню, чтобы не осталось волоконъ на спаржѣ; потомъ связать въ пучки, завернуть въ мокрую салфетку, а за 20 минутъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости. Потомъ снять нитки и переложить на блюдо, на салфетку. Соусъ польскій № 379 подать въ соусникѣ особо.

641. Лукъ фаршированный.

ВЫДАТЬ:

Луку 6—8 шт.—Масла 2 лож.	Краснаго соуса 1 лож.
Муки 1 лож.—Сливокъ 1 ст.	Сливочн. масла 1 лож.

Очистить крупныя луковицы, обварить соленымъ кипяткомъ, вынуть

и, когда остынутъ, срѣзать немного съ обѣихъ сторонъ, выбрать ложечкою середину, такъ чтобы осталось не болѣе двухъ слоевъ; положить на масло въ сотейникъ. Вынутыя середки изрубить мелко, изжарить до мягкости, положить муки, развести сливками, и уварить до совершенной густоты, а потомъ остудать. Приготовить фаршъ изъ куръ № 17 (потверже), прибавить приготовленный лукъ, размѣшать, нафаршировать луковицы, влить на сотейникъ немного бульона, положить сливочнаго масла и, накрывши крышкою, сварить на легкомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложить лукъ на глубокое блюдо, а къ соку прибавить ложку краснаго соуса, гляса, уварить до густоты и облить лукъ.

642. Артишоки, подъ краснымъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.—Масла 1 лож.	Мелкаго сахару, по вкусу.
Лимонъ 1 шт.—Красн. соусу 2 ст.	Сливочнаго масла 1 лож.

Очистить низы и срѣзать листы у артишоковъ, такъ чтобы осталась одна середка въ видѣ чашечки; вытереть каждый артишокъ лимономъ и положить въ холодную воду съ уксусомъ. Перечистивъ всѣ артишоки, обдать ихъ соленымъ кипяткомъ, переложить въ холодную воду, выбрать бороду, положить на растопленное въ сотейникѣ масло, выжать сокъ изъ лимона и, за полчаса до отпуска, влить полчумички бульона, накрыть крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока сокъ не выкипитъ, а артишоки не зарумянятся. Тогда влить краснаго соуса, прокипятить и вынуть артишоки на блюдо, а соусъ процѣдить, положить въ него по вкусу лимоннаго соку, мелкаго сахару, сливочнаго масла, и облить артишоки.

643. Артишоки по-бордосски.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.—Луку 2—3 шт.	Тертаго хлѣба полстакана.
Прованск. масла 2 лож.—Шпика $^{1}/_{8}$ ф.	Красн. соусу 2 ложки.
Сливочнаго масла 1 ложку.	Бѣлаго вина полстакана.
Шампиньоновъ 3—4 шт.	Лимону, мелкаго сахару.

Очистить артишоки и вынуть бороду. Изрубить мелко лукъ, обжарить его въ прованскомъ маслѣ, и, когда онъ начнетъ желтѣть, положить рубленые шампиньоны, снова припустить; положить зеленую петрушку. Когда будетъ готово, прибавить тертый хлѣбъ, уваренный густой красный соусъ, размѣшать и нафаршировать артишоки; потомъ связать ихъ нитками, положить на сотейникъ, прибавить изрѣзаннаго ломтиками шпика, налить немного бульона и бѣлаго вина, накрыть крышкою, сварить, и поступать далѣе, какъ въ № 642.

644. Земляная груша по-ліонски.

ВЫДАТЬ:

Земляной груши 2 ф.	Краснаго соуса 2 ст.
Муки 1 лож. — Масла 2—3 лож.	Сливочнаго масла 1 лож.
Лимонъ 1 штуку	Сахару по вкусу.

Взять земляной груши по $^1/_2$ фунта на каждаго обѣдающаго, вымыть въ холодной водѣ; снять верхнюю кожицу и, по мѣрѣ того, какъ будетъ чиститься груша, класть въ холодную воду съ уксусомъ. Перечистивъ всю грушу, слить воду, всыпать ложку муки, размѣшать, влить воды и вымыть, чтобы на грушѣ не осталось черноты; потомъ осушить на салфеткѣ и положить на растопленное въ сотейникѣ масло; выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, посолить, накрыть крышкою и поставить на легкій огонь. Когда зарумянятся, перевернуть, зарумянить и облить краснымъ соусомъ; когда груша будетъ мягка, вынуть ее, уложить на глубокое блюдо, а соусъ процѣдить, размѣшать съ сливочнымъ масломъ, прибавить по вкусу лимоннаго сока и сахару, и облить земляную грушу.

645. Шампиньоны по-итальянски.

ВЫДАТЬ:

Шампиньоновъ 1 глубокую тарелку.	Краснаго соуса 2 ст.
Прованск. масла 2—3 лож.	Пюре изъ помъ д'амуровъ 1 лож.
Мадеры 1 рюмку.	

Очистить, вымыть шампиньоны, обжарить въ прованскомъ маслѣ, съ чеснокомъ и зеленью; влить рюмку мадеры, дать вскипѣть, прибавить краснаго соуса, уварить до густоты, вынуть зелень и чеснокъ, положить ложку пюре изъ помъ д'амуровъ (см. № 105), размѣшать и наложить на глубокое блюдо.

646. Фаршированные грузди.

ВЫДАТЬ:

Груздей 6—8 шт. — Масла 2—3 лож.	Рубленыхъ шампиньоновъ 3—4 лож.
Тертаго хлѣба 1 ст.	Соусу № 356, 2 ложки.
Краснаго соусу 2 лож.	Пюре № 139, 1 ложку.

Ошпарить кипяткомъ соленые грузди, откинуть на сито и осушить. Распустить въ кастрюлѣ масла, положить на каждый груздь по $^1/_2$ ложки бѣлаго хлѣба, и поставить на огонь; когда поджарится, прибавить столько же рубленныхъ шампиньоновъ, прокипятить, развести соусомъ № 356 и нафаршировать грузди. Положить ихъ на сотейникъ, посыпать хлѣбомъ и поставить въ горячую печку на 15 минутъ; когда будутъ готовы, вынуть, переложить на блюдо, а къ соку прибавить краснаго соуса, ложку пюре № 139, прокипятить, размѣшать и облить грузди.

647. Артишоки съ голландскимъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.	Для соусу № 371.

Очистить артишоки, обрѣзать концы листьевъ и опустить въ соленый кипятокъ. Когда сварятся въ половину, переложить въ холодную воду, вынуть бороду, сварить до мягкости; потомъ вынуть на сито, дать водѣ стечь и сложить артишоки на салфетку. Голландскій соусъ подать особо въ соусникѣ.

648. Артишоки а-ля Баригуль.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.	Бѣлаго хлѣба тертаго полстак.
Шампиньоновъ 3—4 лож.	Сала ветчиннаго $1/4$ ф.
Масла 2—3 лож.—Лимонъ 1 шт.	Соусу краснаго 1 лож.

Вымыть артишоки, дать имъ обсохнуть, вынуть бороду и обжарить на сковородѣ оконечности листковъ до колера, но такъ, чтобы артишокъ не касался фритюра. Приготовить рубленые и обжареные шампиньоны, прибавить тертаго бѣлаго хлѣба, нафаршировать артишоки, связать нитками и уложить ихъ на глубокій сотейникъ, выложенный тонкими ломтями жира отъ сырой ветчины. Налить немного бульона, выжать сокъ изъ лимона, накрыть крышкою и варить на легкомъ огнѣ. Когда поспѣютъ, выложить артишоки на блюдо, а сокъ процѣдить, прибавить къ нему ложку соуса, и облить артишоки.

649. Бобы зеленые, по-англійски.

ВЫДАТЬ:

Зеленыхъ бобовъ 1 ф.	Сливочн. масла $1/4$ ф.

Взять зеленыхъ бобовъ по $1/4$ фунта на каждаго обѣдающаго, оборвать оконечности, вымыть въ холодной водѣ, изрѣзать на искось и за 15 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ. Когда бобы сварятся, отлить на дурхшлакъ, сложить на блюдо, перекладывая ломтиками сливочнаго масла, и подать горячими на столъ.

650. Бобы зеленые натурально.

ВЫДАТЬ:

Бобовъ 1 фунтъ.

Нашинковать молодые зеленые бобы, вымыть въ холодной водѣ, и за 15 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ. Когда будутъ готовы, отлить на дурхшлакъ. Если бы пришлось сварить бобы раньше, то, отливши ихъ на дурхшлакъ, перелить холодною водою.

651. Спаржа съ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Спаржи $1\frac{1}{2}$ ф.	Бешамели № 325.
Масла 2 ложки.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Очистить спаржу, изрѣзать и сварить въ соленомъ кипяткѣ; когда будетъ готова, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, осушить на салфеткѣ, и обжарить немного. Предъ отпускомъ положить бешамели изъ сливокъ № 325, чтобы спаржа была достаточно густа; размѣшать, посолить, выложить на глубокое блюдо и огарнировать гренками.

652. Шпинатъ натурально.

ВЫДАТЬ:

Шпинату 3 ф.—Масла 2 лож.	Для гарнира: гренокъ, или языка, или
Бѣлаго соусу.—Глясу 2—3 лож.	ветчины, или яицъ.

Очистить и вымыть шпинатъ, откинуть на сито; вскипятить воды, посолить, опустить въ нее шпинатъ и усилить огонь, чтобы скорѣе вскипѣло; какъ только шпинатъ сдѣлается мягкимъ, отлить его на дурхшлакъ, перелить холодною водою, отжать до-суха, изрубить мелко, обжарить немного въ кастрюлѣ, прибавить столько бѣлаго соуса, чтобы шпинатъ былъ ни густъ, ни жидокъ; посолить, положить глясу, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками, или ломтиками языка, ветчины, яйцами и т. п.

653. Огурцы свѣжіе, подъ соусомъ.

ВЫДАТЬ:

Огурцовъ 10 шт.	Глясу 2—3 лож.—Сахару 1 лож.
Сливочн. масла 3 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Очистить верхнюю кожу съ свѣжихъ огурцовъ, вырѣзать средину, нарѣзать кружками, вымыть въ холодной водѣ, и сварить въ соленомъ кипяткѣ; потомъ отлить на дурхшлакъ, осушить, положить въ сотейникъ на сливочное масло, прибавить немного гляса и мелкаго сахару, и, уваривъ до густоты, переложить на глубокое блюдо; обложить кругомъ гренками.

654. Капуста съ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Капусты 1 коч.	Бешамели № 325.
Масла 2—3 ложки.	Масла и хлѣба для гренокъ.

Нашинковать мелко капусту, опустить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости. Отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, наложить легкій прессъ и оставить до тѣхъ поръ, пока вода не стечетъ совершенно. Тогда положить въ кастрюлю съ масломъ, обжарить немного, прибавить бе-

шамели изъ сливокъ № 325, размѣшать, посолить по вкусу, положить на глубокое блюдо и обложить гренками.

655. Сморчки со сметаной.

ВЫДАТЬ:

Сморчковъ 1 тарелку.	Перцу по вкусу.
Сметаны $1^1/_2$ ст.—Масла 1—2 лож.	Желтковъ 2 шт.

Изрубивъ ихъ ножемъ очень мелко, положить въ горшокъ и, прибавивъ сметаны, приставить на угольный жаръ; приправить солью, перцомъ; потомъ разбить въ горшечкѣ два яичныхъ желтка, прилить туда же горячей сметаны изъ сморчковъ, и мѣшать на огнѣ, чтобы не выбило; между тѣмъ положить въ сморчки коровьяго масла, вылить туда же сметану съ яйцами и подавать на столъ.

656. Жареные сморчки.

ВЫДАТЬ:

Сморчковъ 1 тарелку.	Яицъ 2 штуки.
Муки 1 лож.—Масла 2 лож.	Сухарей $^1/_2$ ст.; яицъ 3 шт.

Перемывъ сморчки въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ водѣ съ солью, изрубить часть ихъ мелко, подбавить муки, или немного рубленой и въ маслѣ коровьемъ поджаренной зелени петрушки, приправить перцомъ и подбить яйцами; если будетъ густо, можно подлить мяснаго отвару; если угодно, можно рубленые сморчки вмѣстѣ съ мукою поджарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, отобравъ крупныхъ сморчковъ, островерхихъ, начинить рублеными, надѣть на спички, и, окунувъ въ масло, зажарить на кострѣ. Такіе сморчки можно подавать сухіе, или съ масляннымъ соусомъ: положить жареные сморчки въ горшокъ, подлить хорошаго мяснаго отвару, приправить перцомъ, потомъ положить немного коровьяго масла, но такъ, чтобъ соусъ былъ густоватъ; можно и обыкновенные большіе сморчки изрубить съ петрушкою мелко, и сдѣлать изъ нихъ съ яйцами и поджаренными тертымъ сухаремъ начинку.

657. Фаршированная рѣпа, иначе.

ВЫДАТЬ:

Рѣпы 6—8 шт.—Изюма $^1/_4$ ф.	Сахару, по вкусу.
Масла 3—4 лож.—Рису 1 чайн. чашку.	Лимонъ 1 шт.

Срѣзавъ сверху рѣпы листья, не чистя ея, сварить въ водѣ и, когда поспѣетъ, то средину ея вынуть чайною ложкою на столъ; изрубить $^1/_4$ фун. изюму безъ зернушекъ, смѣшать его съ вареннымъ рисомъ, сахаромъ, масломъ, прибавить варенную рѣпу, которая вычищена изъ средины, изрубить все вмѣстѣ и, начинивъ этимъ фаршемъ рѣпу, положить ее на масляную сковороду, сверху смазать масломъ и поставить въ печь, чтобы она поджа-

рилась. Подъ нее соусъ: влить въ кастрюльку масла, положить немного муки, поджарить на плитѣ, развести бульономъ и дать прокипѣть; въ этотъ соусъ положить изюму, выдавить пол-лимона и дать вскипѣть еще, положа сахару, чтобы было сладко; накладывая рѣпу на блюдо, облить этимъ соусомъ.

658. Бадиджаны подъ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Бадиджановъ 4 шт.—Масла 1 лож.	Пармезану тертаго 3 лож.
Бешамели № 325, 3—4 лож.	Бѣлаго соуса 2 ст.

Очистить отъ верхней кожи бадиджаны, разрѣзать каждый пополамъ вдоль, вынуть сѣмена и, отпаривши кипяткомъ, сложить на плафонъ, облить бешамелью изъ сметаны № 325, посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, дать зарумяниться и поступать такъ до тѣхъ поръ, пока бадиджаны не поспѣютъ. Тогда сложить ихъ на блюдо, а къ соку прибавить бульона и бѣлаго соуса, уварить, процѣдить сквозь салфетку и облить бадиджаны.

659. Артишоки, фаршированные иначе.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 10 шт.	Лимонъ 1 шт.
Для кнели № 17.	Мелкаго сахару, по вкусу.
Шампиньоновъ, или трюфеля 2—3 шт., или раковаго масла 2 лож., или раковыхъ шеекъ 6—7 шт.	Красн. соусу 2 ст.
	Сливочн. масла 1 лож.

Приготовить артишоки и обдать ихъ кипяткомъ, а потомъ выбрать на салфетку. Приготовить фаршъ № 17, прибавить шампиньоновъ, рубленаго трюфеля, рубленой зелени, раковаго масла или раковыхъ шеекъ, нафаршировать артишоки и уложить на сотейникъ, далѣе какъ въ № 642. Конечно, соусъ окончательно приводятъ во вкусъ согласно избранному фаршу, т. е., кладя въ фаршъ, напр., шампиньоны, нужно прибавить въ соусъ шампиньоннаго соку и т. д.

660. Капуста съ горохомъ.

ВЫДАТЬ:

Капусты 1 небольш. коч.	Масла 2 лож.
Брезу 2 ст.—Гороху $1^1/_2$ ф.	Краснаго соусу 2 ст.

Сварить въ брезѣ бѣлую капусту, выложить на сито, покрыть салфеткою и наложить умѣренный прессъ. Между тѣмъ сварить въ соленомъ кипяткѣ вылущенный молодой горохъ. Когда капуста станетъ сухою, разобрать листки, разложить на столъ, насыпать рядъ горошка, свернуть рулетомъ; уложить на сотейникъ и поступать такъ до тѣхъ поръ, пока рулетовъ окажется довольно. За 15 минутъ до отпуска окропить масломъ и

поставить въ горячую печку; когда разогрѣются, сложить на блюдо и полить краснымъ соусомъ.

661. Латукъ фаршированный.

ВЫДАТЬ:

Латука 4—6 кочн.—Шпику $1/4$ ф.	Краснаго соуса 2 ст.
Хлѣба и масла для гренокъ.	(Для кнели № 17).

Очистить кочанный салатъ, вымыть до чиста, опустить въ соленый кипятокъ, отлить на дуршлакъ, перелить холодною водою, отжать до суха, посолить, свернуть въ видѣ филеевъ, уложить въ сотейникъ, накрыть тонкимъ шпикомъ и, влив бульона, сварить на легкомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, снять шпикъ, сложить на блюдо, перекладывая гренками и обливъ краснымъ соусомъ. Ошпаренный латукъ можно фаршировать фаршемъ № 17, а потомъ варить, какъ сказано выше.

662. Капуста по-нѣмецки.

ВЫДАТЬ:

Капусты сафоя 2—3 кочн.	Перцу, по вкусу.
Масла $1/4$ фун.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Нашинковать мелко капусту сафой, вымыть, и, за 25 минутъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ. Когда поспѣетъ, отлить на дуршлакъ; положить въ кастрюлю масла, поджарить до чернаго цвѣта, положить капусту, размѣшать, прибавить, по вкусу, перца и подать съ гренками.

663. Горохъ по-французски.

ВЫДАТЬ:

Гороху 2 ф.—Луку 2 шт.	Сахару, по вкусу.
Муки 1 лож.—Масла 3 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Вылущить и вымыть зеленый горохъ, положить въ кастрюлю съ двумя очищенными луковицами, зеленой петрушкой, сливочнымъ масломъ, солью, сахаромъ (по вкусу), немного бульона, сварить подъ крышкою. Когда горохъ поспѣетъ, размять сливочнаго масла съ мукою, положить въ горохъ, дать вскипѣть, вынуть лукъ и петрушку, размѣшать, выложить на блюдо и огарнировать гренками.

664. Гороховыя лопатки по-англійски.

ВЫДАТЬ:

Гороховыхъ лопатокъ 1 ст.	Сливочн. масла полфунта.

Взять на каждаго обѣдающаго по $1/4$ фунта лопатокъ гороховыхъ, оборвать оконечности съ обѣихъ сторонъ, вымыть лопатки въ холодной водѣ. За 15 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, сварить, отлить

осторожно на дурхшлакъ, а потомъ выложить на глубокое блюдо, перекладывая ломтиками сливочнаго масла, и подать горячимъ за столъ. Масла сливочнаго берется вдвое менѣе, чѣмъ лопатокъ.

Точно также приготовляется и вылущенный горохъ.

665. Цикорій съ бешамелью.

ВЫДАТЬ:

Цикорію 2 фунта	Бешамели № 325, 1 ст.
Масла 1 лож.—Гляс. 1—2 лож.	Хлѣба и масла для гренокъ.

Перебрать, вымыть и два раза ошпарить листки цикорія; когда закипитъ во второй разъ, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою и, отжавъ до суха, изрубить мелко, положить въ кастрюлю съ масломъ, влить немного бульона, накрыть крышкою и поставить на часъ въ горячую печку, чтобы совершенно упрѣло. Когда будетъ готово, протереть сквозь сито, переложить въ кастрюлю, положить густой бешамели изъ сливокъ № 325, посолить по вкусу, прибавить глясу, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

666. Красная капуста.

ВЫДАТЬ:

Красной капусты полкочна.	Масла 2—3 лож.
Луку 2 шт.	Уксусу, по вкусу.

Отдѣлить листки, вырѣзать толстую среднюю жилу и исшинковать мелко. Нашинковать 2 луковицы и обжарить въ большой кастрюлѣ; положить капусту, посолить по вкусу, влить уксусу, дать поспѣть на легкомъ огнѣ подъ крышкою. Капусту не должно переваривать, ибо въ противномъ случаѣ красный цвѣтъ капусты обращается въ синій.

667. Цвѣтная капуста, по польски.

ВЫДАТЬ:

Цвѣтной капусты 2—3 кочн.	Масла 1 лож.—Для соусу № 379.

Очистить верхнюю кожицу на кочнѣ и на отросткахъ, положить кочны въ холодную воду. Вскипятить и посолить воду, опустить цвѣтную капусту, съ кускомъ масла, накрыть крышкою, и, когда закипитъ, снять съ огня на столъ, оставить подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока сдѣлается мягка. За 15 минутъ до отпуска разогрѣть, откинуть на сито, уложить на глубокое блюдо, и облить сверху польскимъ соусомъ № 379.

668. Голубцы.

ВЫДАТЬ:

Луку 4 шт.	Грибовъ 6—8 шт.
Прованскаго масла $1/4$ ф.	Кислой капусты 7—8 листк.

Изжарить въ прованскомъ маслѣ мелко изрубленный лукъ, изрубить

вареныхъ грибовъ; вымыть въ теплой водѣ пшено, смѣшать все вмѣстѣ. Отдѣлить отъ кочня кислой капусты листки, вырѣзать у каждаго толстую среднюю жилу, посолить, и, наложивъ приготовленнаго фарша, свернуть каждый листъ рулетомъ; уложить въ кастрюлю рядами, окропляя каждый рядъ масломъ; покрыть сверху оставшимися листьями отъ капусты, налить бульономъ, и, накрывъ крышкою, поставить въ горячую печку на 2 часа. Когда будутъ готовы, снять верхніе листки, а рулеты выложить на блюдо и подать горячими. Прованское масло съ поджареннымъ лукомъ подается въ соусникѣ.

669. Свекла по-польски.

ВЫДАТЬ:

Свеклы 2—3 шт.	Масла 3 лож.
Луку 2 шт.	Перцу и уксусу, по вкусу.

Вымыть цѣльную свеклу, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и варить подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается мягка. Тогда остудить, очистить, истереть на теркѣ. Изрубить мелко лукъ, обжарить и, когда онъ начнетъ желтѣть, положить свеклу, поджарить немного, прибавить ложку соуса, по вкусу соли, перца и уксуса, размѣшать и отпустить.

670. Шпинатъ по-англійски.

ВЫДАТЬ:

Шпинату 2 ф.	Сливочнаго масла $1/4$ ф.

Очистить шпинатъ, вымыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, вскипятить и посолить воду въ большой кастрюлѣ, и за 10 минутъ до отпуска, опустить шпинатъ; варить на большомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выбрать дурхшлакомъ на глубокое блюдо, переложить тонкими ломтями сливочнаго масла и тотчасъ отпустить.

671. Фаршированные бадиджаны.

ВЫДАТЬ:

Бадиджановъ 3—4 шт.	Бѣлаго соусу 2 ст.
Фаршу № 17.—Масла 2—4 лож.	Сливочн. масла 1 лож.

Снять кожу съ бадиджановъ, разрѣзать каждый пополамъ вдоль, вынуть сѣмена, ошпарить соленымъ кипяткомъ и, переливъ холодною водою, осушить на салфеткѣ. Приготовить фаршъ изъ куръ № 17, нафаршировать каждую половину, обровнять, сгладить, и поставить въ умѣренно горячую печку, въ закрытмъ сотейникѣ съ масломъ. Когда будутъ готовы, снять на блюдо, а къ соку прибавить бѣлаго соуса, гляса и, уваривъ до густоты, процѣдить, размѣшать со сливочнымъ масломъ и облить бадиджаны.

672. Жареныя земляныя груши.

ВЫДАТЬ:

Земляной груши 1 ф.
Кляру № 323.—Сухарей $1/2$ ст.
Сливочн. масла 2—3 лож.
Сабайону № 326.

Очистивъ и сваривъ въ соленомъ кипяткѣ, остудите, обмакните въ кляръ № 323, обваляйте въ сдобныхъ сухаряхъ и зажарьте въ сотейникѣ въ сливочномъ маслѣ; или, сваривъ, подавайте просто горячими съ сабайономъ № 326 въ отдѣльномъ соусникѣ.

673. Фаршированные сморчки.

ВЫДАТЬ:

Сморчковъ 1 глуб. тарелку.
Яицъ 5 шт.—Укропу, перцу.
Масла 3—4 лож.—Ветчины $1/4$ ф.
Бѣлаго соусу 2 лож.—Сметаны $1/2$ ф.

Перемывъ и отнявъ отъ сморчковыхъ шляпокъ корешки, откинуть шляпки на рѣшето; сваривъ 4 яйца въ густую, изрубить ихъ мелко, прибавить въ рубленыя яйца сырое яйцо, укропу, соли, перцу и этимъ фаршировать сморчковыя шляпки, которыя обжарить на плафонѣ въ горячемъ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изрубить мельче, нашинковать помельче ветчину вмѣстѣ съ изрубленными сморчковыми корешками и шляпками, поджарить въ кастрюлѣ въ маслѣ, прибавя въ нее бѣлаго соуса, а при отпускѣ $1/2$ ф. свѣжей сметаны; смѣшавъ съ этимъ фаршированные сморчки, дать всему раза два прокипѣть, потомъ класть на блюдо и подавать на столъ.

674. Духовые грибы.

ВЫДАТЬ:

Грибовъ 1 глубок. тарелку.
Сметаны 1 ст.—Перцу 10 зер.
Гвоздички 3—4 шт.
Лавр. лист. 1 —Муки $1/2$ лож.

Очистивъ и перемывъ грибы, разрѣзавъ большія шляпки на четверо, среднія на двое, а мелкіе оставивъ цѣльными, изрѣзавъ коренья кружками, положите грибы въ кастрюлю, прибавивъ на три, примѣрно, фунта сырыхъ грибовъ стаканъ густой сметаны, десятокъ горошинъ перцу, 3—4 гвоздики, лавровый листокъ, полложки соли и столько же муки, ставьте на плиту или шкафъ и время отъ времени помѣшивайте веселкой. Часа черезъ два грибы будутъ готовы.

Ежели вы духовымъ грибамъ предпочитаете жареные, то жарить совѣтуемъ ихъ слѣдующимъ способомъ. Очистивъ, изрѣзавъ и перемывъ грибы, уложите ихъ на сковороду, посыпьте солью, поставьте на плиту и изрѣдка помѣшивайте. Грибы дадутъ много соку, который надо или слить или выпарить; послѣ этого прибавить слѣдуетъ стаканъ сметаны и поставить въ

шкафъ; можете пересыпать щепотью муки и хорошенько перемѣшать. Черезъ часъ грибы можете кушать.

Къ грибамъ очень идетъ толченый перецъ; но подавать его слѣдуетъ особо въ перечницѣ, ибо многіе до него не охотники.

IX. МУЧНЫЯ КУШАНЬЯ; ЯЙЦА.

А) Блины.

Считаемъ не лишнимъ предпослать печенію блиновъ нѣсколько предварительныхъ замѣчаній о тѣхъ условіяхъ, безъ которыхъ блинное дѣло не можетъ хорошо идти. Вотъ эти условія: 1) для хорошихъ блиновъ нужна самая высокая гречневая мука, а равно и крупичатая; первая изъ нихъ называется тульскою, вторая елецкою. Тульская мука дороже обыкновенной на копѣйку въ фунтѣ; не жалѣйте этой копѣйки, раскаяваться не будете. 2) Озаботьтесь запастись хорошими дрожжами. 3) Необходимо масло самаго высокаго достоинства, безъ малѣйшей горечи, безъ испорченнаго или пригорѣлаго запаха. А такъ какъ хорошаго топленаго, такъ называемаго русскаго, масла достать очень трудно, то лучше замѣняйте его сливочнымъ или даже чухонскимъ. Масло для благоустроенной кухни великая вещь. Послѣдствій дурнаго, испорченнаго масла, напр., изжоги, рѣдкому изъ насъ не доводилось испытывать; какъ трудно имѣть городскому жителю всегда хорошее, особенно русское масло, тоже извѣстно каждому изъ насъ; но замѣчательно, что когда и можно имѣть хорошее масло, то его какъ будто избѣгаютъ, частію по мнимой экономіи, частію отъ невниманія. Неужели сберечь въ фунтѣ нѣсколько копѣекъ и не беречь своего здоровья составляетъ экономію? Неужели портить хорошую провизію испортившимся масломъ, принимать вмѣсто пищи отраву въ видѣ масла не заслуживаетъ вниманія? Странно; а между тѣмъ на практикѣ такъ водится. Вздумалъ одинъ господинъ, имѣющій свою ферму, привозить въ Москву русское топленое масло, но не нашелъ на него охотниковъ, потому что цѣна маслу была 30 к. за фунтъ, а въ мелочныхъ лавкахъ и погребкахъ оно продается по 26, 25 и даже по 23 к. Правда, послѣднее хоть и съ запахомъ, хоть и съ излишнею солью, хоть и съ сальцемъ, а иногда и съ протертымъ картофелемъ, подчасъ-же и съ разными гадостями, но вѣдь не съ мышьякомъ же, думаетъ иная кухарка, и обходитъ дорогое масло, направляясь къ какому-нибудь Лукичу или Кузьмичу, гдѣ масло дешево, гдѣ и чарочку поднесутъ, а не велика бѣда, думаетъ кухарка или поваръ, что хозяинъ или хозяйка потерпятъ часика два, три отъ изжоги, не умрутъ авось,—одно вѣдь только привередничество.

Съ масломъ для блиновъ поступаютъ обыкновенно такъ: наложатъ его въ какой-нибудь судокъ или тарелку и поставятъ предъ огнемъ или на плиту, чтобъ хорошенько распустилось, иногда даже доведутъ до кипѣнія. Мы не совѣтуемъ этого дѣлать, и рекомендуемъ слѣдующій способъ: наложите масла въ какой-либо сосудъ и поставьте разогрѣваться, но не на плиту, не передъ огнемъ, а въ другой большой сосудъ, налитый кипяткомъ, и притомъ такъ, чтобъ вода не доходила совершенно до краевъ посудины, въ которой находится масло, и не попала въ него. Со сливочнымъ масломъ еще лучше поступать такъ: распустивъ его, какъ сейчасъ сказано, но распустивъ не вполнѣ, не до прозрачнаго цвѣта, а до густоты сливокъ, вынесите на холодъ или поставьте на снѣгъ и сбивайте въ пѣну деревянной веселкой; когда же оно застынетъ, подавайте къ блинамъ. Этотъ способъ подачи масла превосходенъ. Если масло хорошо сбито, то, будучи положено на горячій блинъ, распускается и исчезаетъ мгновенно. Отправивъ хорошій блинъ съ такимъ масломъ *по принадлежности*, навѣрное скажете: *мое почтеніе!* и рекомендуете поступать точно также со сливочнымъ масломъ всѣмъ своимъ знакомымъ.

Еще одно замѣчаніе. Блины необходимо печь тотчасъ же, какъ тѣсто готово; дадите ему перестояться—и блины будутъ далеко не тѣ. А потому опару слѣдуетъ ставить, разсчитавъ время печенія блиновъ, приблизительно часовъ за пять, за шесть до ихъ подачи къ столу. Конечно, надобно принимать также во вниманіе достоинство дрожжей, муки, и температуру, гдѣ стоитъ опара.

675. Гречневые блины.

ВЫДАТЬ:

Муки гречневой 4 ст.	Дрожжей 2 лож.—Соли 1 лож.
Молока $4^1/_2$—5 стак.	Масла для смазыванья сковородъ.

Если вы желаете имѣть блины часовъ въ 12 дня, то растворите опару часовъ въ 6 утра и поставьте ее на шестокъ, то-есть въ нѣсколько теплое мѣсто, хорошенько прикрывъ. Для опары возьмите стакана 4 гречневой муки, стакана $2^1/_2$ теплаго молока и $^3/_4$ стакана разведенныхъ или ложки 2 густыхъ дрожжей. Разбейте все это веселкой до гладкости. За часъ передъ печеньемъ обварите это тѣсто двумя стаканами молока или воды; прибавьте столовую ложку соли, дайте взойти хорошенько и тогда осторожно, не мѣшая, не тревожа тѣста, начинайте самое печенье блиновъ, т. е., наливайте тѣсто на раскаленные сковородки, смазанныя слегка коровьимъ масломъ, посредствомъ помазка или крылышка. Въ самомъ началѣ слѣдуетъ сковороды, посыпавъ на нихъ соли, разогрѣть и вытереть полотенцемъ. Это впрочемъ надо дѣлать одинъ разъ, передъ самымъ печеньемъ. Смазывать же сковородки слѣ-

дуетъ передъ каждымъ наливаньемъ на нихъ тѣста. Печь блины можно и на плитѣ, но лучше въ печкѣ, на горячихъ угольяхъ, поддерживая въ самомъ заду печки постоянно огонь, обыкновенно изъ мелко-колотыхъ, сухихъ березовыхъ дровъ. Когда блинъ на сковородѣ начнетъ подыматься и румяниться, то скропите его сверху немного масломъ, переверните и чрезъ нѣсколько секундъ снимайте на горячую тарелку, которая должна, конечно, стоять на шесткѣ, дабы блины не остывали. Лучше подавать блины небольшимъ количествомъ, нежели большой стопой, какъ дѣлаютъ многіе, отчего нижніе блины всегда остываютъ.

676. Гречневые блины иначе.

ВЫДАТЬ:

Гречневой муки 4 стак.	Масла для смазыванья сковородъ.
Дрожжей 2 лож.	

Обдайте гречневую муку кипяткомъ; дайте постоять часъ; разведите кипяткомъ еще такъ, чтобъ тѣсто съ ложки тянулось нитями; когда приготовленное такъ тѣсто поостынетъ, но будетъ еще тепло, прибавьте дрожжей. Все это дѣлается накапунѣ, съ вечера; а въ блинный день вы замѣсите мукой опару, отдѣливъ отъ нея часть; когда тѣсто поднимется, разведите его отдѣльною опарой и прибавьте соли; когда тѣсто взойдетъ, налейте его, не жалѣя, на раскаленную сковороду, вымазанную масломъ, и пеките на *поду*.

677. Блины изъ гречневой и крупичатой муки.

ВЫДАТЬ:

Гречневой муки 2 ст.	Крупичатой муки 2 стак.
Молока 4 ст.—Дрожжей 2 лож.	Яицъ 5 штукъ.—Масла 2 лож.

Два стакана гречневой муки размѣшайте хорошенько со стаканомъ воды или молока; потомъ заварите двумя стаканами молока или воды и вновь вымѣшайте какъ можно лучше. Когда опара остынетъ, прибавьте двѣ ложки густыхъ дрожжей и, накрывъ, поставьте въ теплое мѣсто. Утромъ, за часъ или за полтора до печенья блиновъ, выбейте опару какъ можно лучше деревянной веселкой, подсыпавъ два же стакана крупичатой муки и прибавьте пять желтковъ и бѣлки, сбитые въ пѣну, ложки двѣ слегка распущеннаго масла, ложку соли и стаканъ молока; вновь покройте тѣсто и, когда оно взойдетъ, пеките блины какъ сказано выше.

678. Гречневые блины иначе.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/2$ фунта.	Муки гречневой 4 ф.
Молока 3 бутылки.	Дрожжей 1 чайн. лож.

Возьмите $1/2$ фунта хорошаго чухонскаго масла и распустите его въ трехъ

бутылкахъ цѣльнаго теплаго молока; смѣшайте хорошенько, подсыпая до 4 фунтовъ гречневой муки, прибавьте чайную чашку хорошихъ дрожжей, посолите и поставьте часа на три въ теплое мѣсто, окутавъ кругомъ кадочку или банку. Когда тѣсто подымется, пеките блины.

679. Блины красные.

ВЫДАТЬ:

Муки крупичатой 5. ф.	Молока 4—5 бутыл.
Дрожжей полъ-стакана.	Масла $^1/_4$ ф.—Яицъ 10 шт.

Изъ $2^1/_2$ фунтовъ крупичатой муки, полъ-стакана дрожжей и достаточнаго количества молока, поставьте опару, которая должна походить густотой на сметану. Когда опара поднимется, то распустите $^1/_4$ фунта русскаго масла, влейте въ нее, вбейте также 10 желтковъ и всыпьте еще $2^1/_2$ фунта крупичатой муки, разведите по пропорціи молокомъ, и, когда тѣсто вновь поднимется, то, посоливъ его, вложите оставшіеся бѣлки, сбивъ ихъ въ пѣну, посолите тѣсто, перемѣшайте осторожно и пеките блины.

680. Красные блины иначе.

ВЫДАТЬ:

Муки крупичатой 2 фунта.	Дрожжей 3 лож.—Яицъ 5 шт.

Возьмите крупичатой муки два фунта и наканунѣ разведите комнатной водой; положите ложки три дрожжей. По-утру, сбейте пятокъ яицъ, смѣшайте ихъ съ тѣстомъ, дайте взойти и пеките, какъ гречневые.

Красные блины должны быть тоньше гречневыхъ, а гречневые хороши въ мизинецъ толщиною.

Къ блинамъ самая лучшая приправа есть зернистая икра; но существуетъ множество припекъ, изъ которыхъ лучшія слѣдующія:

a) Рубленыя крутыя яйца, которыя насыпаются на блинъ, когда еще его не ставили въ печь.

b) Лукъ. Положите цѣльнаго, очищеннаго лука въ горшокъ, накройте плотно и поставьте въ печь часа на два, чтобъ лукъ испекся до красна; потомъ очистите съ лука пригарки, протрите его сквозь рѣшето и употребляйте его на припеку.

c) Снятки. Сварите въ соленой водѣ бѣлозерскихъ свѣжихъ снятковъ до полуспѣлости, отбросьте ихъ на рѣшето, чтобъ просохли, накладывайте на сырые блины и пеките.

d) Пармезанъ. Ложку тертаго пармезана бросьте на почти уже испекшійся блинъ и допеките вмѣстѣ съ этой припекой.

681. Морковные блины.

ВЫДАТЬ:

Моркови 15 шт.—Молока 2 бут.	Манныхъ крупъ полфунта.
Сливочнаго масла $^1/_4$ фун.	Яицъ 10 шт.—Сахару 6 зол.

Очистите штукъ 15 хорошей моркови, уварите ее въ молокѣ до мягкости и, сливъ молоко, протрите сквозь сито; прибавьте сливочнаго масла $^1/_4$ ф. и $^1/_2$ фунта манныхъ крупъ; дайте остынуть и послѣ прибавьте 10 желтковъ и столько же бѣлковъ, сбитыхъ въ пѣну, посолите и подложите золотниковъ 6 сахару въ порошкѣ, смѣшайте все и пеките блины.

Точно такъ же пекутъ блины изъ свеклы и картофеля, но и тѣ, и другіе, и третьи хороши на охотника, или—для разнообразія.

682. Блины молочные.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 5 штукъ.	Муки крупич. $2^1/_2$—3 ф.
Молока 2—3 бут.	Лимонной цедры.

На пять яицъ возьмите $2^1/_2$—3 ф. крупичатой муки и разведите молокомъ; потомъ, положа лимонной цедры и соли, пеките на сковородѣ; очистивъ обгорѣлые края, сверните угольниками, обжарьте съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, посыпьте сахаромъ и подавайте на столъ горячіе.

683. Блины гурьевскіе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 16 шт.—Масла сливочн. 1 ф.	Кислаго молока.

Гурьевъ былъ, какъ гласитъ преданіе, великій гастрономъ; кому неизвѣстна, напримѣръ, хотя бы гурьевская каша; есть также его изобрѣтенія и скороспѣлые блины; вотъ рецептъ для нихъ: 16 яичныхъ желтковъ и фунтъ сливочнаго масла, положивъ въ кастрюлю, размѣшайте хорошенько деревянной веселкой, разведите кислымъ молокомъ до надлежащей пропорціи, то-есть, чтобъ смѣсь походила на жидкую сметану; бѣлки оставшіеся сбейте въ пѣну, сложите въ кастрюлю же осторожно; все это перемѣшайте, посоливъ, конечно, и пеките блины.

684. Блины пшеничные.

ВЫДАТЬ:

Пшена 2 ф.—Молока 4—5 бут.	Крупичатой муки 2 ф.
Масла полфун.—Дрожжей полстакана.	Яицъ 10 штукъ.

Вымывъ хорошаго пшена два фунта и разваривъ его въ молокѣ, про-

трите сквозь сито; положите дрожжей, также два фунта крупичатой муки, и разведите теплымъ молокомъ. Когда опара поднимется, то положите въ нее полфунта коровьяго масла, соли, а отъ десяти яицъ отнявъ бѣлки на блюдо, желтки положите въ опару же. Какъ скоро тѣсто для печенія будетъ готово, то бѣлки поднимите покрѣпче, положите въ это же тѣсто и пеките на маленькихъ сковородахъ.

685. Яблочные блины.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 10 шт.	Дрожжей $1/2$ ст.—Масла $1/2$ ф.
Муки крупичатой 4 ф.	Яицъ 8 шт.—Сливокъ.

Испеките десятокъ кисловатыхъ средней величины яблокъ и протрите ихъ сквозь сито; изъ двухъ фунтовъ крупичатой муки поставьте опару на молокѣ, прибавивъ пол-стакана дрожжей; когда опара взойдетъ, то выложите въ нее яблочное пюре, полфунта растопленнаго русскаго масла и притворите еще двумя фунтами крупичатой же муки и, вбивъ штукъ восемь яицъ, выбейте тѣсто хорошенько веселкой, посолите и разведите сливками до надлежащей густоты, то-есть, до густоты сметаны. Когда тѣсто, постоявъ въ тепломъ мѣстѣ, вновь взойдетъ, пеките блины.

686. Блины англійскіе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 10 штукъ.	Молока или сливокъ.
Муки крупичатой $1^1/_2$ ф.	Корицы и померанцевой цедры, по вкусу.
Масла $1/2$ фунта.—Сахару 2—4 лож.	

Отнявъ у десяти яицъ бѣлки, положите желтки въ кастрюлю, прибавьте полтора фунта крупичатой муки и полфунта чухонскаго масла; все это хорошенько разотрите и разведите, по пропорціи, сливками или цѣльнымъ молокомъ; поднявъ бѣлки и положа ихъ въ сказанное тѣсто, прибавьте корицы и померанцевой цедры и потомъ пеките на сковородѣ, которая должна быть съ ручкой и которую поварачивайте такъ, чтобъ и другая сторона пропеклась на огнѣ; наконецъ, положите на блюдо тарелку, на которую блины кладите такъ, чтобъ тарелки не было видно, посыпьте ихъ сахаромъ и поставьте въ печь; когда должно будетъ подавать ихъ на столъ, то разрѣжьте ножичкомъ.

687. Пшеничные блины.

ВЫДАТЬ:

Гречневой муки 2 фун.	Молока 1 ст.—Яицъ 6 шт.
Крупичатой муки 1 фунт.	Сметаны 1 ф.—Дрожжей 2 лож.

Сдѣлать опару изъ двухъ фунтовъ гречневой муки, наливъ теплой воды пополамъ съ теплымъ молокомъ, и оставить такъ на три часа; за

полтора часа до обѣда прибавить фунтъ крупичатой муки, шесть яичныхъ желтковъ, фунтъ сметаны, посолить, размѣшать все, чтобъ сдѣлалось тѣсто, смѣшать со взбитыми шестью бѣлками, оставить на двѣнадцать минутъ, и печь.

688. Картофельные блины.

ВЫДАТЬ:

Картофеля 20 штукъ.	Сахару 1 ложку.
Сливочнаго масла и крупичатой муки по 1/2 фунт.	Яицъ 20 штукъ.
	Сливокъ 1/2 стак.

Сварить двадцать штукъ хорошаго картофелю, вычистить, протереть сквозь сито, положить въ него по пол-фунту растопленнаго сливочнаго масла и пшеничной муки, немного соли, 1 ложку сахару, двадцать яичныхъ желтковъ, налить полстакана самыхъ густыхъ сливокъ, смѣшать все это, прибавить двадцать взбитыхъ бѣлковъ и, размѣшавъ, слегка печь. Такъ какъ эти блины дѣлаютъ безъ дрожжей, то тѣсто можно дѣлать передъ тѣмъ, какъ печь.

689. Блины кислосладкіе.

ВЫДАТЬ:

Молока 1 бут.—Пшеничн. муки 2 ф.	Яицъ 12 шт.—Масла 1/4 ф.
Сметаны 1/2 ст.—Сливокъ 1/2 ст.	Сахару 1 ложку.

Сдѣлать обыкновенную не очень густую опару изъ бутылки теплаго молока и пшеничной муки, прибавить полстакана сметаны и дать подняться; затѣмъ прибавить двѣнадцать яичныхъ желтковъ, четверть фунта растопленнаго масла, немного соли, ложку сахару и поставить на два часа въ теплое мѣсто, чтобъ еще разъ поднялось; тогда налить полстакана самыхъ густыхъ сливокъ и вдвое больше взбитыхъ бѣлковъ, оставить такъ на двадцать минутъ и печь обыкновенно. Подавать съ растопленнымъ масломъ и сметаной.

690. Лифляндскіе блины.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 16 шт.—Муки 8 лож.	Сахару 1 ложку.
Молока 8 стакановъ.	Сливокъ 8 лож.

Смѣшать восемь яицъ съ восемью столовыми ложками обыкновенной муки, такъ чтобъ тѣсто было не густо; наливать туда по немногу 8 стакановъ молока, положить немного соли, 1 ложку сахару, 8 взбитыхъ бѣлковъ и 8 ложекъ взбитыхъ сливокъ; размѣшать и печь блины.

691. Блины изъ кукурузной муки.

ВЫДАТЬ:

Кукурузной муки 1/2 ф.	Пшеничн. муки 1 ф.—Дрожжей 2 л.
Молока 2—2 1/2 бут.	Яицъ 6 шт.—Сливокъ 6 лож.

Размѣшать полфунта кукурузной муки въ полуторѣ бутылки горячаго

молока; покрыть и дать простыть; прибавить фунтъ пшеничной муки, дрожжей, налить теплаго молока и поставить на два часа въ теплое мѣсто, чтобъ слегка заквасилось; потомъ прибавить шесть яичныхъ желтковъ, шесть взбитыхъ бѣлковъ и 6 ложекъ взбитыхъ сливокъ, посолить, немного размѣшать и оставить такъ на полчаса: печь обыкновенно и подавать съ растопленнымъ масломъ и сметаной.

692. Французскіе блины.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 6 шт.—Сахару 4 лож.	Масла 4 лож.—Муки 10 лож.
Цедру съ 1 лимона.	Молока 3 стакана.

Выпустить желтки, положить мелкій сахаръ съ лимонною цедрою, размѣшать, прибавить масла и муку, развесть постепенно 3 стаканами молока и, размѣшавъ съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, испечь блины. Если пробный блинъ окажется мягкимъ, то прибавляйте цѣльное яйцо, въ противномъ случаѣ сливки; чтобы блинъ былъ болѣе нѣженъ, то сливки взбиваютъ въ пѣну. Подать съ вареньемъ или съ мармеладомъ изъ фруктъ.

693. Макароны.

ВЫДАТЬ:

Макаронъ 1 ф. Масла 1/4 ф.	Сыру 1/4 ф.—Глясу 1 лож.

Вскипятить воды, посолить, положить мяса; опустить макароны, накрыть крышкою, и, когда сварятся до мягкости, отлить на дурхшлакъ, сложить обратно въ кастрюлю, съ кусочками масла, и встряхивать, пока масло не распустится; тогда посыпать тертымъ сыромъ, подлить ложку глясу, и продолжать встряхивать; когда же сыръ смѣшается съ макаронами, тогда положить на глубокое блюдо, и, посыпавъ сверху сыромъ, отпустить.

694. Гренки.

ВЫДАТЬ:

1) Хлѣба бѣлаго 1/2 шт.	Перцу кайенскаго.
Масла 1 лож.	2) Хлѣба бѣлаго 1/2 шт.
Сыру 1—2 лож.	Масла сливочнаго 2 лож.

Гренки бываютъ двухъ сортовъ: крупныя и мелкія. Гренка есть ничто иное, какъ сухарь изъ бѣлаго французскаго хлѣба. Изъ калача, сайки и домашняго бѣлаго хлѣба гренки не годятся.

1) *Гренки крупныя.* Нарѣжьте хлѣбъ тоненькими ломтиками, толщиною въ мѣдный пятакъ; положите ихъ на сотейникъ или сковороду, поставьте въ шкафъ или печь, чтобъ высохли и подрумянились.

Еще лучше приготовить гренки такъ: намажьте самымъ тонкимъ слоемъ

масла сливочнаго ломтики хлѣба (масло должно быть не холодное, а мягкое, дабы удобно было намазывать его тонкимъ слоемъ); сверхъ масла посыпьте каждую гренку тертымъ сыромъ и, какъ сказано выше, засушите въ шкафу или печкѣ. Гренки всегда должны имѣть розовый колеръ. Охотники посыпаютъ этотъ сортъ гренокъ, поверхъ сыру, кайеномъ. Конечно, кайенъ должно употреблять очень осторожно: четверти золотника достаточно на 20—30 гренокъ.

2) *Гренки мелкія.* Ломтики хлѣба разрѣзываются на квадратные кусочки, болѣе или менѣе мелкіе, и высушиваются.

Хорошо также, нарѣзать мелкихъ гренокъ, поджарить ихъ предварительно въ сливочномъ маслѣ, а потомъ уже поставить въ шкафъ. Масла надо очень немного, чтобъ гренки лишь не подгорѣли. Во время жаренья почаще встряхивайте ихъ, дабы онѣ коснулись масла всѣми сторонами.

695. Лапша на молокѣ.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.—Яицъ 1 шт.	Масла сливочнаго 1 лож.
Сахару 1 лож.	Сливокъ 1 стак.

Приготовить лапшу; вскипятить въ кастрюлѣ молоко, положить немного сливочнаго масла, толченаго сахару, посолить по вкусу и опустить лапшу. Когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою и поставить въ горячую печку на $^1/_2$ часа; потомъ вынуть, выложить на блюдо, окропить сверху масломъ, подлить на блюдо сливокъ, поставить въ горячую печку и продолжать кропить сливками, пока не зарумянится.

Б) Яйца.

696. Выпускныя яйца.

ВЫДАТЬ:

Яицъ столько, сколько обѣдающихъ.	Уксусу 1 стак.—Соли 1 лож.

Вскипятить 5 стакановъ воды, 1 стаканъ уксусу и ложку соли; разбить осторожно скорлупу у каждаго яйца, выпускать въ кипятокъ по одному, накрыть крышкою, продержать на огнѣ отъ двухъ до трехъ минутъ, потомъ переложить осторожно дурхшлакомъ въ холодную воду, остудить и, обрѣзавъ кругомъ висящій бѣлокъ, опустить въ холодную воду, а предъ отпускомъ разогрѣть въ той же водѣ.

697. Яйца, выпускныя жареныя.

ВЫДАТЬ:

Фритюра 1 стак.	Яицъ по числу обѣдающихъ.

Разогрѣть фритюръ, и предъ самымъ отпускомъ разбить скорлупу у

каждаго яйца, выпустить осторожно яйца, и обжарить такъ, чтобы желтокъ въ срединѣ былъ мягкій; вынуть, очистить кругомъ лишній бѣлокъ.

698. Яичница.

ВЫДАТЬ:

Яицъ по 2 шт. на обѣдающаго.	Масла 2 лож.

Выложить дно сковороды вымытымъ масломъ и, за 10 минутъ до отпуска, выпустить яйца, посолить и поставить тотчасъ въ горячую печку; когда яйца затянутся и будутъ вполовину готовы, вынуть и подать.

699. Яичница въ чашкахъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ по 3 шт. на каждую чашку.	Сливокъ, или бульона, или соку, 2 л.

Выпустить яйца въ кастрюлю, разсчитывая на чашку по 3 шт.; размѣшать вѣнчикомъ, влить немного сливокъ, бульона или сока, и сбивать на плитѣ. Когда начнетъ густѣть, выложить въ чашки, поставить чашку на сотейникъ съ горячею водою, и сунуть въ горячую печку на 5 и менѣе минутъ; когда немного поднимется, заколеровать сверху раскаленною желѣзною лопаткою, и сложить на блюдо съ салфеткою.

700. Фаршированныя яйца.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 4—6 шт.—Масла 2 лож.	Тертаго хлѣба $1/2$ стак.

Сварить крутыхъ яицъ, разрѣзать со скорлупою вдоль пополамъ, вынуть осторожно яйцо, изрубить мелко, смѣшать съ растопленнымъ въ кастрюлѣ масломъ, солью, перцомъ; наложить этого фарша на каждую половинку скорлупы, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и, давъ зарумяниться въ печкѣ, отпустить.

701. Фаршированныя яйца иначе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 4—6 шт.	Тертаго хлѣба $1/2$ стак.
Сливочнаго масла 1 лож.	Анчоусовъ 2—3 шт.
Рубленой зелени.—Соли, перцу.	Пюре 1—2 лож.

Сварить и очистить яйца, разрѣзать пополамъ, положить желтокъ въ кастрюлю, размѣшать съ сливочнымъ масломъ, рубленою зеленью, солью, перцомъ; наложить въ бѣлокъ, придать правильный видъ каждой половинкѣ, обвалять въ яйцо и тертый хлѣбъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Иногда прибавляютъ въ фаршъ рубленыхъ анчоусовъ и различное пюре.

702. Яичница со сметаной.

ВЫДАТЬ:

Сметаны 1 ст.—Яицъ 6—8 шт. | Пармезану тертаго 2 лож.

Влить на блюдо сметаны, посолить, и, выпустить яйца, окропить масломъ, поставить въ горячую печку; когда затянутся немного, полить сверху сметаною, посыпать тертымъ пармезаномъ, и заколеровать раскаленною желѣзною лопаткою.

703. Выпускныя яйца.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 4—6 шт. | Уксусу 1 стак.

Возьмите яйцо, ударьте его по боку остріемъ ножа, но такъ, чтобъ не тронуть желтка; послѣ этого разломите быстро скорлупу и разомъ выпустите его въ соленый, съ прибавкой части (хоть четвертой) уксуса, кипятокъ, бьющій ключемъ. Этотъ послѣдній пріемъ, т.-е., разламываніе скорлупы и выпусканіе яйца въ кипятокъ необходимо дѣлать надъ самымъ сотейникомъ. Тутъ все искусство состоитъ въ томъ, чтобъ яйцо разомъ было охвачено кипяткомъ, не успѣло расплыться и приняло бы правильную форму,—форму круглой лепешки изъ бѣлка съ желткомъ посрединѣ. Во всякомъ случаѣ, дабы придать болѣе округленный видъ яйцу, слѣдуетъ края бѣлка обрѣзать кругомъ.

Приготовленныя этимъ способомъ яйца не должны быть очень тверды. а походить на свареныя въ мѣшечекъ. Время варки можно приблизительно опредѣлить отъ двухъ до трехъ минутъ; варить слѣдуетъ накрывъ сотейникъ, по одному или много по четыре яйца, смотря по величинѣ сотейника; вынимать надо шумовкой, осторожно. Подавать яйца къ столу слѣдуетъ особо, на глубокой тарелкѣ или такомъ же блюдѣ, наливъ на нихъ предварительно немного консоме, дабы яйца не пристали ко дну и чтобъ ихъ удобно было брать. Бульонъ слѣдуетъ подливать на тарелку или блюдо и подъ яйца, свареныя въ мѣшечекъ.

704. Англійская яичница.

ВЫДАТЬ:

Яицъ, по 2 шт. на каждаго обѣдающ. Масла; лимон. цедры.—Рому. | Сахару столько чайныхъ ложекъ, сколько яицъ.

Выпустить въ чашку яйца, разсчитывая на каждаго обѣдающаго по 2; положить на каждое яйцо по чайной ложкѣ сахару съ лимонною цедрою, немного соли. За 10 минутъ до отпуска, вылить на растопленное въ ско-

колодѣ масло и изжарить; предъ отпускомъ облить ромомъ и зажечь послѣдній.

705. Яичница fondue.

Хорошее приготовленіе этой вкусной яичницы зависитъ, главное, отъ самаго строгаго соблюденія пропорціи. А потому нашъ знаменитый русскій *глазомѣръ*, въ этомъ случаѣ, надо откинуть въ сторону, а необходимо обратиться къ скучной для нашего брата нѣмецкой *аккуратности*, которая говоритъ: возьмите сколько угодно яицъ и свѣшайте ихъ въ скорлупѣ; возьмите сыру пармезана ровно втрое менѣе (по вѣсу) яицъ, и сливочнаго масла въ шесть разъ менѣе. Яйца выпустите въ кастрюлю и сбейте ихъ хорошенько деревянной лопаткой; масло и истертый на теркѣ пармезанъ прибавьте въ яйца и поставьте кастрюлю на сильный огонь, т. е., отворивъ на плитѣ канфорку, и безпрестанно мѣшайте смѣсь, прибросивъ щепотки двѣ мелкаго бѣлаго или черпаго перцу, который здѣсь просто необходимъ. Солить или не солить — зависитъ, во-первыхъ, отъ вкуса, во-вторыхъ—отъ качества самаго сыра. Эту яичницу должно подавать къ концу обѣда, передъ пирожнымъ или вмѣсто него. Надо помнить тоже, что для приготовленія этого блюда достаточно пяти — десяти минутъ, и стоять ему не годится, почему необходимо приготовлять предъ самой подачей.

706. Яичница съ зеленью.

ВЫДАТЬ:

Яицъ по 2 шт. на каждаго обѣдающ.	Зелени рубленой 1 лож.
Перцу, соли.	Масла 2 лож.

Выпустить въ чашку по 2 яйца на каждаго обѣдающаго, посолить по вкусу, положить перцу и немного зеленой петрушки. Распустить на сковородѣ масла, вылить приготовленныя яйца, поставить на плиту, и, поджаривъ немного, сдвигать поджаренное съ дна сковороды тонкимъ ножемъ; когда станетъ густо, придать яичницѣ форму пирога, поджарить до колера, отдѣлить ножемъ отъ дна сковороды и, снявъ съ огня, накрыть сковороду блюдомъ, перевернуть сковородою къ верху, отчего яичница перейдетъ на блюдо; подать горячимъ.

707. Яичница съ ветчиной.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 8 шт.—Ветчины $1/4$ ф.	Масла 2—3 лож.—Полуглясу.

Нарѣзать ломтиками ветчины, и, поджаривъ немного, выпустить яйца, и изжарить; когда будетъ готово и снизу заколеруется, выложить на блюдо и подлить полуглясу.

708. Яичница съ лукомъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 8 шт.—Масла 2—3 лож.	Пюре 139.—Полуглясу.

За 10 минутъ до отпуска распустить на сковородѣ масла, вылить яйца и поджарить; когда окрѣпнетъ, выложить на средину пюре изъ луку № 140 и загнуть края яичницы такъ, чтобы пюре было закрыто, поджарить до колера и, переложивъ на блюдо, подлить полуглясъ.

709. Яйца а-ля-трибъ.

ВЫДАТЬ:

Луку 2—3 шт.—Масла 2—3 лож.	Яицъ 8 штукъ.
Муки 1 лож.—Сливокъ 2 стак.	Хлѣба для гренокъ.

Нашинковать мелко луку, обжарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою, до мягкости, но не давая колера; когда будетъ готово, положить муки, размѣшать, развести кипящими сливками и уварить до густоты. Сварить круто яйца, очистить и изрѣзать кружками; когда вышесказанный соусъ будетъ готовъ, посолить его по вкусу, положить яйца и, размѣшавъ осторожно, выложить на глубокое блюдо и обложить гренками.

В) Пудинги.

710. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

ВЫДАТЬ:

Хлѣба бѣлаго $1\frac{1}{2}$ ф.	Масла $\frac{1}{8}$ ф.—Лимонъ 1 шт.
Яицъ 17 шт.—Сахару $\frac{1}{4}$ ф.	Для соусу, или для сабайону.

Стереть полтора фунта бѣлаго хлѣба, прибавить 16 желтковъ и перетирать въ теченіе часа; потомъ прибавить $\frac{1}{2}$ фун. масла, цедру съ 1 лимона и $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару; размѣшать, прибавить 16 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно смѣшать (снизу вверхъ), наложить на салфетку, вымазанную масломъ, завязать и варить въ водѣ четверть часа. Подать съ сметаннымъ соусомъ или съ сабайономъ.

711. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба.

ВЫДАТЬ:

Масла $\frac{1}{4}$ ф.—Яицъ 10 шт.	Миндалю $\frac{1}{4}$ фунта.
Сахару $\frac{3}{4}$ ф.—Вишенъ $\frac{1}{2}$ ф.	Толченаго чернаго хлѣба $\frac{1}{4}$ ф.
Муки $\frac{1}{8}$ фунта.	Вина 2 стак.

Размѣшать $\frac{1}{4}$ фун. масла до совершенной мягкости, положить по одному 10 желтковъ, всыпать $\frac{3}{4}$ фун. мелкаго сахару и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ. Тогда положить $\frac{1}{8}$ фун. муки, $\frac{1}{4}$ фун. миндалю

и $1/4$ фун. толченаго хлѣба, мѣшать постоянно. Между тѣмъ сбить въ пѣну бѣлковъ и положить ихъ постепенно, чтобы масса была ровна. Смазать масломъ форму, влить часть массы и поставить въ горячую печку; когда зарумянится, налить снова массы, посыпать вишнями, и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока форма не будетъ полна. Тогда дать поспѣть, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ вишневыхъ косточекъ, съ виномъ бордо, лафитомъ или медокомъ. Во время наполненія формы, не слѣдуетъ ее вынимать изъ печки.

712. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ изюмомъ.

ВЫДАТЬ:

Хлѣбъ бѣлый 1 шт.	Масла $1/2$ фун.—Яицъ 8 шт.
Молока 2 ст.—Изюма $1/4$ ф.	Для сабайону.

Срѣзать корку съ бѣлаго хлѣба, опустить мякишъ въ кипящее молоко, растереть, дать остынуть, прибавить кремъ, масла и яйца; смѣшать хорошенько и, завязавши въ намасленную салфетку, сварить въ кипяткѣ. Подать съ сабайономъ.

713. Пуддингъ виндзорскій.

ВЫДАТЬ:

Жира почечнаго $1/2$ ф.	Яицъ 5 шт.—Яблокъ $1/2$ ф.
Тертаго бѣлаго хлѣба $1/2$ ф.	Смородины $1/2$ ф.—Изюма $1/2$ ф.
Мушкат. орѣха; лимонную корку.	Сладкаго вина 1 ст.—Для соусу.

Смѣшать жиръ съ тертымъ хлѣбомъ, прибавить мушкатный орѣхъ, изрѣзанную кусочками лимонную корку, яблоки (также изрѣзанныя), смородину и изюмъ, выбравъ изъ нихъ зерна; влить вино и положить яйца, взбивши бѣлки въ пѣну; посолить по вкусу, размѣшать осторожно и, завязавъ въ салфетку, варить часа три. Когда пуддингъ поспѣетъ, выложить его на блюдо и облить соусомъ, преимущественно бѣлымъ.

714. Пуддингъ изъ риса съ изюмомъ.

ВЫДАТЬ:

Рису $1/2$ ф.—Яицъ 4 шт.	Тертаго хлѣба 3 лож.
Изюму $1/4$ ф.—Масла 1 лож.	Соку изъ фруктовъ.

Сварить рисъ и, снявши его съ огня, вбить 4 цѣльныя яйца, положить четверть фунта очищеннаго изюму и размѣшать; подмазать масломъ форму, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, и, наложивъ ее полною, поставить въ умѣренно горячую печку; когда пуддингъ зарумянится и нѣсколько поднимется, выложить на блюдо и подлить соку изъ фруктовъ.

Сокъ изъ фруктовъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: перебрать ягоды, размять ихъ деревянною лопаткой, сложить въ фланелевый мѣшокъ и повѣсить послѣдній, чтобы сокъ стекалъ по каплѣ въ подставленную чашку. Если ягоды сухи, то подбавить толченаго льду. Когда сокъ перестанетъ вытекать самъ собою, то мѣшокъ сжимать слегка.

715. Англійскій пуддингъ изъ риса.

ВЫДАТЬ:

Рису $1/2$ ф.—Яицъ 5 шт.	Сахару 2 ложки.
Изюму и цукату $1/2$ ф.	Для сабайону.

Сварить рисъ, и, снявши съ огня, вбить 6 желтковъ, положить $1/2$ ф. изюму съ цукатами и размѣшать. Подмазать масломъ форму, осыпать сахаромъ; за $1/2$ часа до отпуска, взбить бѣлки, положить ихъ въ рисъ, размѣшать и, наложивъ въ форму, поставить въ горячую воду, накрыть крышкою, и сварить на пару; когда будетъ готово, вынуть пуддингъ, срѣзать верхъ ровно съ краями формы, выложить на блюдо и облить сабайономъ.

716. Пуддингъ голландскій.

ВЫДАТЬ:

Хлѣба бѣлаго 2 ф.	Масла 1 лож.—Бѣлаго вина 3 ст.
Молока 6—8 стак.	Сахару 3—4 лож.

Вырѣзать изъ хлѣба круглый кусокъ и положить, какъ самый хлѣбъ, такъ и вырѣзанный изъ него кусокъ, въ молоко на цѣлую ночь; поутру влить еще молока, дать ему впитаться (сколько войдетъ), положить вырѣзанный кусокъ на его мѣсто, завязать въ салфетку и варить въ теченіе часа. Соусъ къ нему приготовляется изъ 1 ложки масла, 3—4 ложекъ сахару и 3 стакановъ бѣлаго вина.

717. Зеленый пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

Шпинату 2 ф.—Яицъ 6 шт.	Изюму $3/4$ ф.—Бѣлаго хлѣба 1 ф.
Сахару 1 ф.—Масла $1/2$ ф.	Варенья $1/2$ ф.—Бѣлаго вина 1 бут.

Обдать кипяткомъ шпинатъ, изрубить, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ желтками, сахаромъ, изюмомъ, масломъ, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; размѣшать, прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и сложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, и поставить въ печь. Соусъ: протереть сквозь сито $1/2$ ф. варенья, положить $1/2$ ф. сахару, развесть бутылкой бѣлаго вина, уварить до густоты.

718. Пуддингъ изъ саго съ фисташками.

ВЫДАТЬ:

Молока 2 бут.—Саго $1/_2$ ф.
Масла $1/_4$ ф.—Сахару $1/_2$ ф.
Фисташекъ $1/_4$ ф.—Яицъ 8 шт.
Для соусу.

Разварить въ молокѣ $1/_2$ фун. саго; когда загустѣетъ, снять съ огня, положить $1/_4$ фун. масла, $1/_2$ фун. мелкаго сахару и $1/_4$ фун. мелко-рубленныхъ фисташекъ, размѣшать и прибавить 8 желтковъ. За часъ до отпуска, взбить бѣлки въ пѣну, размѣшать съ массой, выложить въ смазанную масломъ форму и поставить въ умѣренно-горячую печку; когда зарумянится и испечется, выложить на блюдо и подать особо нижеслѣдующій соусъ:

Соусъ: вскипятить 2 стакана бѣлаго вина, 1 рюмку рому, $1/_2$ ф. сахару и кусокъ корицы. Предъ отпускомъ развесть виномъ 1 ложку картофельной муки и постепенно влить въ кипящее вино; когда сдѣлается густо, процѣдить сквозь сито.

719. Пуддингъ изъ лапши.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Яицъ 10 шт.
Молока 2 бут.—Масла $1/_4$ ф.
Сахару 10 лож.
Абрикоснаго мармеладу 1 лож.
Мараскину, по вкусу.
Макаронъ 1—2 шт.
Сливокъ 4 ст.—Изюму до 1 ф.
Для крему.

Приготовить лапшу изъ 4-хъ яицъ, раскатать какъ можно тоньше и изшинковать мелко. Вскипятить молоко, опустить лапшу, дать вскипѣть и отлить на дурхшлакъ; когда стечетъ молоко, сложить лапшу на растопленное масло, прибавить немного сахару и ложку абрикоснаго мармеладу, размѣшать, влить, по вкусу, мараскину, выложить на листъ, разровнять и застудить. Вырѣзать изъ застуженнаго кружки, одну половину обвалять въ мелкоискрошенные макароны, а другую оставить такъ. Выпустить въ кастрюлю 6 цѣльныхъ яицъ, положить 8 ложекъ мелкаго сахара, размѣшать и развести 4-мя стаканами сливокъ. За часъ до отпуска, подмазать масломъ форму, выложить дно масляною бумагою, а низъ и бока кружечками изъ лапши; остальные кружечки наложить въ средину формы рядами, перекладывая каждый рядъ изюмомъ, облить кремомъ, сваривъ на пару.

720. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, иначе.

ВЫДАТЬ:

Хлѣба бѣлаго 2 шт.—Сливокъ 1 ст.
Масла $1/_4$ ф.—Сахару $1/_8$ ф.
Лимонную цедру.—Изюму $3/_8$ ф.
Для сабайону.

Срѣзать верхнюю корку съ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ, изрѣзать послѣдніе въ маленькіе четырехъ-угольныя гренки, положить въ кастрюлю, влить стаканъ кипяченыхъ сливокъ и размѣшать, чтобы весь хлѣбъ былъ обмо-

чемъ. Прибавить $^1/_4$ фун. масла, $^1/_8$ фун. мелкаго сахару съ лимонною цедрою, $^3/_8$ изюму; выпустить 8 яицъ, положить 3 столовыя ложки просѣянной муки и размѣшать. За $^3/_4$ часа до отпуска подмазать масломъ форму, посыпать мелкимъ сахаромъ, положить въ нее массу, поставить на паръ, накрыть крышкою, положить сверху горячихъ угольевъ и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Предъ отпускомъ снять осторожно крышку, вынуть форму, срѣзать верхъ ровно съ краями, выложить на блюдо и облить сабайономъ.

721. Пуддингъ изъ лапши, иначе.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.—Яицъ 7 шт.	Сахару и изюму, по $^1/_4$ ф.
Молока $1^1/_2$ бут.	Масла $^1/_8$ фун.

Приготовить тонко нашинкованную лапшу изъ двухъ яицъ; вскипятить $1^1/_2$ бутылки молока, положить $^1/_4$ фун. сахара съ лимонною цедрою, $^1/_8$ масла и всыпать постепенно лапшу въ кипящее молоко, мѣшая лопаткою, чтобы не было комковъ; когда сварится и загустѣетъ, снять съ огня, положить $^1/_4$ фун. изюму, 5 желтковъ и 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, за $^1/_2$ часа до отпуска подмазать масломъ форму, осыпать тертымъ хлѣбомъ, наложить полную, поставить въ умѣренно горячую печку, и когда зарумянится, выложить на блюдо и отпустить.

722. Пуддингъ изъ каплуна.

ВЫДАТЬ:

Каплуна 1 шт.—Миндалю $^1/_4$ ф.	Муки 1 лож.—Яблокъ 2 шт.
Яицъ 6 шт.—Сахару $^1/_8$ ф.	Цуката $^1/_8$ фун.
Масла $^3/_8$ ф.—Рису $^1/_2$ ф.	Молока 1 бут.
Тертаго бѣлаго хлѣба $^1/_4$ ф.	Для сабайону.

Смѣшать $^1/_4$ фун. толченаго миндалю съ тремя цѣльными яйцами и съ 3 желтками, прибавя $^1/_4$ сахару; взбивать эту массу съ четверть часа. Распустить $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, смѣшать его съ вышесказанною массой, прибавить мясо отъ одного жаренаго каплуна, изрѣзавъ его мелкими кусочками, и $^1/_8$ фун. тертаго бѣлаго хлѣба. Можно положить 2 яблока и $^1/_8$ фун. цуката, изрѣзавъ ихъ кусочками. Разварить рисъ въ молокѣ и, давши ему остынуть, прибавить къ пуддингу. Наконецъ, завязать пуддингъ въ смазанную масломъ салфетку, опустить въ кипятокъ и варить полтора часа. Подать съ сабайономъ.

723. Пуддингъ итальянскій.

ВЫДАТЬ:

Бисквита 1 ф.—Макаронъ 10 шт.	Цедру съ 1 лимона.
Изюму и цукату $^1/_2$ ф.	Яицъ 7 шт.; масла 1 лож.
Сахару и картоф. муки, по 1 лож.	Сливокъ 1—2 ст.; для соусу.

Изрѣзать фунтъ бисквита и 10 шт. макаронъ четырехъ-угольными ку-

сочками, прибавить $1/2$ фун. изюма съ цукатами, ложку сахару съ лимонною цедрою, размѣшать, влить рюмку рому, выпустить 5 желтковъ и два цѣльныя яйца, размѣшать еще разъ и развести 1—2 стаканами сырыхъ сливокъ, и сложить за часъ до отпуска въ вымазанную масломъ форму (обсыпать картофельною мукою), сварить на пару, выложить и облить соусомъ съ ромомъ.

724. Пуддингъ лимонный.

ВЫДАТЬ:

Лимоновъ 4 шт.—Сухарей $1/4$ ф.	Яицъ 12 шт.—Масла $1/4$ ф.
Молока или сливокъ 1 ст.	Сахару $1/2$ ф.—Слоенаго тѣста.
Воды померанц. цвѣтовъ, по вкусу.	Варенья $1/2$ ф.

Очистить три лимона, сварить, истолочь и смѣшать съ $1/4$ фун. сухарей, размоченныхъ въ молокѣ или сливкахъ; взбить 12 желтковъ и 6 бѣлковъ, растопить $1/4$ фун. масла, прибавить $1/2$ фун. сахару и воды померанцевыхъ цвѣтовъ (по вкусу), размѣшать осторожно и, поставя на легкій огонь, мѣшать безпрерывно, пока масса не сдѣлается густою; тогда выдавить сокъ изъ 1 лимона, прибавить $1/2$ фун. варенья, выложить на слоеное тѣсто (положивъ его на блюдо) и поставить въ печь.

725. Пуддингъ изъ бріоша.

ВЫДАТЬ:

Для бріоша.—Мармеладу $1/8$ ф.	Сахару 10 лож.
Фисташекъ $1/8$ ф.—Макаронъ 2—3 шт.	Сливокъ 6 стак.
Желтковъ 6 шт.—Яицъ 2 шт.	Для сабайону.

Испечь и остудить бріошъ (см. ниже отдѣлъ тѣста), обровнять его такъ, чтобы онъ могъ помѣститься въ приготовленную форму для пуддинга; изрѣзать его тонкими ломтями и вырѣзать кружки изъ средины каждаго; эти кружки смазать мармеладомъ и обсыпать одну половину рубленными фисташками, а другую—мелко истертыми макаронами; уложить дно и бока формы приготовленными кружками. За $1/2$ часа до отпуска приготовить сливки съ желтками, фрукты, наложить рядъ бріоша и рядъ фруктовъ; далѣе, какъ сказано въ № 727, подать съ сабайономъ.

726. Пуддингъ миндальный.

ВЫДАТЬ:

Бѣлаго хлѣба $1\frac{1}{2}$ фун.	Сахару 18 зол.—Яицъ 13 шт.
Миндалю до $1/2$ ф.—Масла $3/4$ ф.	Лимонъ 1 шт.—Сметаны.

Изрѣзать бѣлый хлѣбъ въ ломти, высушить въ печкѣ, истолочь и просѣять сквозь сито; истолочь около полуфунта миндаля, смачивая его водою, три четверти фунта масла тереть ложкою, пока не сдѣлается какъ сме-

тана, положить въ него 18 золотниковъ сахару, 13 яицъ, миндаль и мелко искрошенную лимонную корку; наконецъ, класть горсть по горсти вышеупомянутой сухарной муки, и по ложкѣ сметаны, и продолжать мѣшаніе, пока все соединится. Тогда всю эту смѣсь выложить въ салфетку, вымазанную масломъ, и варитѣ въ водѣ два часа.

727. Французскій пуддингъ съ фруктами.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 8 шт.—Сахару 10 лож.	Для бисквита и макаронъ.
Молока 6 ст.—Масла 1 лож.	Фруктовъ изъ варенья 1 ф.
Мармеладу $1/2$ фун.	Для сабайону.

Смѣшать 6 желтковъ, 2 цѣльныя яйца, 10 ложекъ мелкаго сахару съ цедрою, и 6 стакановъ молока; процѣдить сквозь сито. За полтора часа до отпуска смазать масломъ форму; на дно формы положить кружокъ бумаги, а низъ и бока выложить фруктами изъ варенья и бисквитомъ, обмакивая послѣдній въ мармеладъ, и складывая края плотно. На низъ кладется сперва рядъ бисквита съ макаронами и рядъ фруктовъ, а на нихъ бисквиты и макароны и т. д., пока форма не будетъ полна до $3/4$; тогда вливать постепенно (ложкою) массу изъ желтковъ, налить форму полною, накрыть сверху слоемъ бисквита, поставить въ кастрюлю и влить столько горячей воды, чтобы форма была въ водѣ до половины; накрыть крышкою, положить на нее нѣсколько горячихъ угольевъ и поставить на легкій огонь, а когда закипитъ, поставить въ умѣренно горячую печку на $1/2$—1 часъ. Когда поспѣетъ, снять осторожно крышку, обвести кругомъ края формы тонкимъ ножемъ, выложить пуддингъ на блюдо, снять бумагу и облить сабайономъ.

728. Пуддингъ изъ пшена.

ВЫДАТЬ:

Пшена 1 ф.—Молока 1 бут.	Сахару и корицы, по вкусу.
Сливокъ 1 бут.—Масла $1/4$ ф.	Яицъ 12 шт.

Фунтъ пшена заварить на молокѣ въ густую кашу, выложить на блюдо и остудить. Далѣе стереть до бѣла четверть фунта масла, вмѣшать въ него 8 яицъ, одно за другимъ; прибавить сахару и корицы по вкусу и вмѣшать туда же кашу. Когда все довольно смѣшается, вымазать жестяное, съ высокими краями, блюдо масломъ, выложить на него кашу, посыпать сахаромъ и корицею и запечь въ печи. Къ нему подавать слѣдующій соусъ: взять бутылку сливокъ, четыре яичныхъ желтка, кусокъ сахара, кусокъ истолченой корицы и корку съ одного лимона, смѣшать сперва холодное, послѣ того приставить на жаръ, продолжая мѣшать, пока начнетъ закипать, и тогда подавать къ пуддингу.

729. Американскій пломъ-пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

Костнаго мозгу, миндаля, цукатовъ, изюму, бисквита, по $1/2$ ф.	Яицъ 10 штукъ.
Сахару, муки, анжельки, по $1/4$ ф.	Ликеру 2 рюмки.
	Масла 2 ложки.

Изрубить мелко и истолочь въ ступкѣ всѣ припасы, протереть сквозь сито, прибавить мелкій сахаръ, цедру апельсинную и анжелику, и вбивать по одному 5 желтковъ и 5 цѣльныхъ яицъ, влить ликеръ и всыпать постепенно столько муки, чтобы пуддингъ былъ умѣренно крѣпкимъ, что можно узнать по пробѣ: если проба окажется твердою, то прибавить сливокъ или сиропу изъ фруктовъ, потомъ сдѣлать вторично пробу, и если пуддингъ хорошъ, то выложить массу въ большую форму, опустить въ кипятокъ и сварить на пару.

730. Пуддингъ англійскій, съ фруктами.

ВЫДАТЬ:

Фруктовъ 1 ф.—Рису $1/2$ ф.	Сливочн. масла $1/4$ ф.
Сливокъ 2 ст.	Сахару, ванили, или цедры, по вкусу.

Обдать кипяткомъ фрукты, снять съ нихъ верхнюю кожицу; сварить на сливкахъ разсыпчатый рисъ, къ которому прибавить сливочнаго масла, по вкусу сахару и ванили или цедры лимонной. За полчаса до отпуска подмазать масломъ форму, наложить слой рису, а на него рядъ фруктовъ, потомъ снова слой рису и рядъ фруктовъ, пока не наполнится форма. Тогда сжать плотно, накрыть смазанною масломъ крышкою, завязать въ салфетку и варить полтора часа.

731. Пуддингъ изъ рису, съ вишнями.

ВЫДАТЬ:

Рису $1/2$ ф.—Вишенъ 4 ф.	Тертаго хлѣба $1/2$ ст.
Сахару 1 фун.	Красн. вина $1/2$ бут.
Желтковъ 7 шт.	Корицы или корки лимонной.

Перемыть и обварить полфунта рису, варить его въ небольшомъ количествѣ воды, протереть сквозь сито въ холодную воду, чтобъ остылъ. Приставить на огонь 3 фунта вишенъ, и когда онѣ сварятся, протереть ихъ сквозь сито; протертое уварить съ сахаромъ до густоты и, когда остынетъ, смѣшать съ протертымъ рисомъ, прибавить семь яичныхъ желтковъ и нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба, отъ чего пуддингъ будетъ рыхлѣе. Сложить, по обыкновенію, въ салфетку и варить въ водѣ полтора часа. Для соуса столочь вишенъ съ косточками, сварить съ полбутылкою краснаго

вина; протерши сквозь сито, прибавить сахару, по вкусу корицы или корки лимона, и уварить.

732. Англійскій пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 8 шт.	Миндалю $1/2$ ф.—Масла 2 лож.
Сахару и пюре № 132, по 8 лож.	Для сабайону.

Мѣшать 8 желтковъ и 8 ложекъ мелкаго сахару до тѣхъ поръ, пока не поднимутся желтки. Распустить въ кастрюлѣ ложку сливочнаго масла, положить 8 ложекъ сухаго картофельнаго пюре № 132, размѣшать, прибавить $1/2$ фунта мелко изрубленнаго миндалю и желтки, а потомъ взбитые въ пѣну бѣлки и, за полчаса до отпуска, выложить въ смазанную масломъ форму и сварить на пару подъ крышкою, а когда будетъ готовъ, выложить на блюдо; отдѣльно подать сабайонъ.

733. Пуддингъ раковый.

ВЫДАТЬ:

Раковъ 30 шт.—Масла $3/8$ ф.	Телятины и тертаго бѣлаго хлѣба.
Яицъ 7 шт.—Муки 1 лож.	Ветчины $1/4$ фун.—Пряностей.

Отварить тридцать раковъ, мясо изъ нихъ вынуть и изрубить мелко; изъ оставшейся лузги сдѣлать съ четвертью фунта масла раковое масло, растереть его деревянною ложкою до бѣла, выпустить 3 цѣлыхъ яйца и четыре желтка, прибавить изрубленной телятины, соли и тертаго бѣлаго хлѣба столько, чтобъ замѣсить въ тѣсто; положить раковое мясо. Вымазать салфетку масломъ, положить въ нее массу, и варить въ водѣ часъ. Къ нему подается слѣдующій соусъ. Столочь часть раковой лузги, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, обжарить, посыпать немного муки, положить два ломтика ветчины и влить мяснаго отвара столько, сколько надобно для соуса, приправить пряностями и проварить.

734. Англійскій пуддингъ, съ фруктами.

ВЫДАТЬ:

Яблочнаго мармеладу $1/2$ ф.	Рому.
Фруктовъ 1 фун.	Для тѣста.

Смазать форму масломъ, выложить ее тонко раскатаннымъ тѣстомъ, и за полтора часа до отпуска положить въ форму яблочнаго мармеладу, а на него рядъ отвареныхъ въ сиропѣ фруктовъ, на фрукты опять мармеладъ и такъ далѣе, пока не наполнится форма; закрыть сверху кружкомъ тѣста, обрѣзать лишнее и сжать пуддингъ, такъ чтобы въ средину не попалъ воздухъ. Закрыть смазанною масломъ крышкою, завязать форму въ салфетку, опустить въ кипятокъ и варить на легкомъ огнѣ отъ часу до полутора,

смотря по величинѣ. Предъ отпускомъ выложить изъ формы на блюдо и залить соусомъ изъ фруктовъ съ ромомъ или мадерою.

735. Неаполитанскій пломъ-пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

Каштановъ $^3/_4$ ф.—Ванили полналоч.	Рису $^1/_4$ фунта.
Сахару, изюму и цукатовъ, по $^1/_2$ ф.	Сливокъ $^1/_2$ бут.—Яицъ 9 шт.
Ликеру 1—3 рюмки.	Масла 2 ложки.

Смѣшать пюре изъ каштановъ № 28 съ мелкимъ сахаромъ, и ванилью; положить изюму, цукатъ, сваренный въ сливкахъ рисъ, 4 цѣльныхъ яйца и 5 желтковъ, и рюмку мараскину, размѣшать, и, если проба окажется умѣренно крѣпкою, то наложить въ форму и сварить на пару. Когда будетъ готовъ, выложить на блюдо.

736. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ, съ изюмомъ.

ВЫДАТЬ:

Молока 1 бут.	Смоленскихъ крупъ $^1/_2$ ф.
Масла и сахару, по $^1/_4$ ф.	Изюма $^3/_8$ фунта.
Лимона 1 шт.	Яицъ 8 шт.

Вскипятить бутылку молока, положить по $^1/_4$ фунта сливочнаго масла и сахару, цедру съ одного лимона, и вскипятить. Потомъ засыпать смоленскою крупою, и, когда послѣдняя раскипитъ, снять съ огня, посолить, положить $^3/_8$ изюма, вбить въ горячую массу 8 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну, влить и размѣшать осторожно, снизу въ верхъ. За $^1/_2$ часа до отпуска подмазать форму масломъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, налить массу, поставить въ кастрюлю на паръ, накрыть крышкою, сверхъ которой положить горячихъ угольевъ, и сварить на легкомъ огнѣ.

737. Пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

Сахару 8 лож.	Шоколаду тертаго 1 лож.
Миндаля и толченаго чернаго хлѣба, по 2 лож.	Яицъ 6 шт.—Сливокъ 4 ст.
	Изюму $^1/_4$ фун.

Размѣшать 8 ложекъ сахару, 2 ложки мелко-изрубленнаго миндаля, столовую ложку тертаго шоколаду и 2 ложки толченаго и просѣяннаго сквозь чистое сито чернаго хлѣба, вбить 6 яицъ, развести 4 стаканами сливокъ, положить изюму $^1/_4$ ф., выложить въ подмазанную масломъ форму, и за часъ до отпуска сварить на пару.

738. Французскій пуддингъ изъ лапши.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 6 шт.—Муки 2 ф.	Корицы, сахару, по вкусу.
Сливокъ 1 бут.—Масла $^1/_4$ ф.	Изюму $^1/_4$ ф.—Для соусу № 326.

Замѣсить на желткахъ, какъ можно покруче, тѣсто, раскатать его потоньше, искрошить въ родѣ лапши, но не такъ мелко, и потомъ эту

лапшу обланширить въ сливкахъ и откинуть на подситокъ; положа въ кастрюлю сливочнаго масла, поджарить его на тихомъ огнѣ, потомъ, остудя, класть въ него желтки, толченую корицу, сахаръ, изюмъ, и, взбивъ бѣлки, смѣшать съ пуддингомъ; подмазать форму масломъ, и, посыпавъ сахаромъ, выложить пуддингъ въ форму и поставить въ печь; когда поспѣетъ, облить сладкимъ соусомъ.

739. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ, съ мармеладомъ.

ВЫДАТЬ:

Молока 1 бут.—Масла $1/4$ ф.
Лимонъ 1 шт.—Сахару $1/2$ ф.
Яицъ 12 шт.
Тертаго хлѣба $1/2$ ст.
Мармеладу 1 фун.
Желе изъ красной смородины.

Приготовить пуддингъ, какъ сказано въ № 736, размѣшать съ бѣлками, разложить на крышки отъ шарлотныхъ формъ, подмазанныя масломъ и обсыпанныя тертымъ хлѣбомъ, поставить на листъ и сунуть въ горячую печку. Когда поспѣютъ, осторожно выложить на бумагу, потомъ сложить всѣ вмѣстѣ, обровнять; положить на блюдо немного мармелада, и на него слой пуддинга, смазать мармеладомъ, положить второй слой, и т. д. Приготовить бѣлки съ сахаромъ, половину положить въ конвертъ, а другою половиною обмазать верхъ и края; потомъ убрать изъ конверта сверху и по сторонамъ, такъ чтобы можно было положить въ промежутки желе изъ красной смородины; наконецъ посыпать сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печку.

740. Пломъ-пуддингъ.

ВЫДАТЬ:

Мозгу, пюре изъ каштановъ и сахару, по $1/2$ ф.
Яицъ 8 шт.—Масла 1 лож.
Муки $1/8$ фунт.
Варенаго ананасу $1/4$ ф.
Ликера 1 рюмку.—Ананасн. сиропу.

Изрубить мелко и выбрать жилки изъ $1/2$ фунт. мозговъ, положить ихъ въ чашку, вмѣстѣ съ $1/2$ пюре изъ коштановъ, $1/2$ мелкаго сахару и $1/8$ муки, размѣшать, вбить по одной штукѣ 4 цѣльныя яйца и 4 желтка, положить $1/4$ фун. варенаго ананаса, влить рюмку ликера, размѣшать, и, если проба окажется не твердою и не жидкою, то выложить массу въ смазанную масломъ форму, сварить на пару, потомъ выложить на блюдо и облить ананаснымъ сиропомъ.

741. Пломъ-пуддингъ, иначе.

ВЫДАТЬ:

Кишмишу, коринки, изюма, цукатовъ, по $1/8$ ф.
Почечнаго жира $1/4$ ф.—Яицъ 4 шт.
Рома и мадеры по 1 рюм.
Сахару $1/2$ ф.—Муки $1/4$ ф.
Мякиша бѣлаго хлѣба $1/8$ ф.
Малаги 2 рюмки.
Для сабайону.

Смѣшать $1/4$ фун. рубленаго почечнаго жира, по $1/8$ ф. изюма, корин-

ки, цукатовъ, $^1/_8$ ф. мякиша бѣлаго хлѣба, $^1/_4$ ф. муки, и $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, вбить 4 яйца, размѣшать и развести 1 рюмкою рома и мадеры и 2 рюмками малаги. Вскипятить воду и смазать масломъ салфетку. Размѣшать массу, положить немного соли и толченаго инбиря, выложить на салфетку, собрать концы такъ, чтобы пуддингъ имѣлъ правильную круглую форму, завязать нитками, опустить въ кипятокъ и варить 4 часа, накрывши крышкой. Предъ отпускомъ переложить пуддингъ на круглое блюдо, и облить сабайономъ.

Г) Каши.

742. Манная, на миндальномъ молокѣ.

ВЫДАТЬ:

Миндалю $^1/_2$ ф.—Манной крупы $^1/_2$ ф. | Мелкаго сахару 2 лож.

Приготовить молоко изъ $^1/_2$ фун. миндаля; за 15 минутъ до отпуска вскипятить воду съ сахаромъ и солью, и пустить миндальныя отруби. Давши вскипѣть, засыпать манною крупою, проварить, а потомъ вливать по ложкѣ миндальное молоко и развести до надлежащей густоты; вылить на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать раскаленною желѣзною лопаткою.

743. Гречневая, разсыпчатая.

ВЫДАТЬ:

Крупы 2 ф.—Яицъ 2 шт. | Масла $^1/_2$ фунт.

Высыпать просѣянную гречневую крупу на плафонъ, вбить яйцо размѣшать, чтобы вся крупа стала влажною, и поставить въ легкій жаръ. Вскипятить воду (на 1 ф. крупы $1^1/_2$ бутылки воды и $^1/_4$ ф. масла), положить масла, соли и, растеревъ крупу, чтобъ не было комковъ, также положить въ кипятокъ и, не снимая кастрюли съ огня, размѣшать осторожно лопаткою, накрыть и кипятить до тѣхъ поръ, пока каша не станетъ густа; тогда поставить ее въ печку и дать упрѣть.

744. Каша съ молокомъ.

ВЫДАТЬ:

Каши № 743 столько ложекъ, сколько обѣдающихъ.
Яицъ, по 1 на каждую ложку каши.
Молока, по 1 стакану на каждую ложку каши.
Масла.

Сварить гречневую кашу (№ 743), положить ее столько ложекъ, сколько предполагается обѣдающихъ, размѣшать съ масломъ, остудить, вбить яйца и развести молокомъ; за 15 минутъ до отпуска выложить въ шарлотную форму и поставить въ горячую печку, а когда зарумянится, подать на столъ, не вынимая изъ формы.

745. Пшенная съ черносливомъ.

ВЫДАТЬ:

Пшена 1 ф.—Прованск. масла 2—3 л.	Черносливу 1 ф.

Вымывши пшено, опустить его въ кипятокъ съ солью, и съ ложкой прованскаго масла; когда вскипитъ, поставить въ печку, накрывши крышкой. Вымыть и обдать кипяткомъ черносливъ, дать ему вскипѣть, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою и вынуть косточки. Когда каша будетъ въ половину готова, смазать масломъ шарлотную форму, наложить слой каши, окропить масломъ, положить рядъ чернослива, и т. д., пока не наполнится форма. Накрыть крышкою, поставить въ печку и испечь; предъ отпускомъ обвести около краевъ формы тонкимъ ножемъ, выложить кашу на блюдо и подавать.

746. Гречневая.

ВЫДАТЬ:

Гречневой крупы $^3/_4$ горшка.	Масла 2—3 лож.

Просѣять гречневую крупу, высыпать на плафонъ и поджарить на легкомъ огнѣ до колера. Вскипятить въ горшкѣ воду (немного болѣе половины), положить масла, соли, и вскипятить; всыпать горячую крупу, размѣшать, накрыть крышкою; когда каша станетъ густою, поставить въ печку на $^1/_2$ часа, и, давши упрѣть, вынуть, обернуть горшокъ салфеткою и подать на столъ.

747. Разсыпчатая изъ смоленской крупы.

ВЫДАТЬ:

Смоленской крупы 1 ф.	Молока $1^1/_2$ бут.
Яицъ 2 шт.	Масла $^1/_4$ фун.

Просѣять чрезъ сито и всыпать на плафонъ 1 фунтъ такъ называемой смоленской крупы, вбить два яйца, размѣшать слегка, высушить въ тепломъ мѣстѣ и просѣять сквозь рѣшето. Вскипятить $1^1/_2$ бут. молока съ $^1/_4$ фун. масла, съ солью, всыпать приготовленную крупу, вымѣшать лопаткою и, накрывши крышкой, варить на легкомъ огнѣ 15 минутъ; потомъ размѣшать и поставить въ горячую печку на 15 минутъ.

748. Изъ ячныхъ крупъ.

ВЫДАТЬ:

Ячной крупы $^1/_2$ фун.	Яицъ 6 штукъ.
Молока 2 бут.—Масла $^1/_4$ ф.	Сметаны 1—$1^1/_2$ ст.

Вымыть ячную крупу, налить вскипяченнымъ молокомъ, положить масла

и варить на легкомъ огнѣ, пока крупа совершенно разварится, причемъ постоянно мѣшать, чтобы крупа не пристала ко дну кастрюли. Снять съ огня, положить еще масла, вымѣшать лопаткою, посолить по вкусу, вбить 6 цѣльныхъ яицъ, развести сметаною, выложить въ смазанную масломъ шарлотную форму и поставить на $^1/_2$ часа въ печку; когда зарумянится, вынуть, обернуть форму салфеткою и отпустить.

749. Разсыпчатая съ грибами.

ВЫДАТЬ:

Грибовъ сухихъ $^1/_4$ ф.	Яйцо 1 шт.
Смоленск. крупы $^3/_4$ ф.	Масла $^1/_4$ фун.

Сварить бульонъ изъ $^1/_4$ ф. грибовъ, процѣдить его сквозь сито, а грибы вымыть, изрубить мелко, опустить въ бульонъ и положить, по вкусу, соли и масла. Приготовить $^3/_4$ ф. смоленской крупы, какъ сказано въ № 747. Когда бульонъ закипитъ, всыпать крупу, размѣшать и, прокипятивъ 15 минутъ, поставить въ горячую печку и дать упрѣть.

750. Манная разсыпчатая.

ВЫДАТЬ:

Масла, по вкусу.	Сливочн. масла 2 лож.
Манной крупы до $^1/_2$ ф.	

Вскипятить воды, положить по вкусу соли, масла, и всыпать столько манной крупы, чтобы каша вдругъ стала густою; накрыть и поставить въ печку на $^1/_2$ часа. Когда каша поспѣетъ, остудить, протереть сквозь дурхшлакъ или рѣшето, сложить въ кастрюлю и размѣшать съ сливочнымъ масломъ.

751. Гречневая жареная.

ВЫДАТЬ:

Каши № 743.	Масла 3—4 лож.

Сварить гречневую кашу № 743, выложить въ подмазанный масломъ сотейникъ, сравнять, нажать крышкою, и чрезъ 10 минутъ выложить изъ сотейника на плафонъ и остудить. Нарѣзать кусками произвольной формы и сложить на разогрѣтое въ сотейникѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо и отпустить.

752. Гречневая съ пармезаномъ.

ВЫДАТЬ:

Каши № 743.	Глясу.
Сливочн. масла 2 лож.	Пармезану $^1/_8$ ф.

Сварить гречневую кашу № 743; натереть пармезана; распустить въ

кастрюлѣ сливочное масло и глясъ; положить на блюдо слой каши, окропить масломъ и глясомъ, посыпать пармезаномъ, положить снова каши, и т. д.; потомъ зарумянить въ печкѣ.

753. Каша съ пѣнками.

ВЫДАТЬ:

Перловой крупы $1/4$ фун.	Сливокъ 1 стак.
Молока 1 бут.	Масла $1/8$ фун.

Вымыть перловую крупу, налить кипящимъ молокомъ и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока каша не сдѣлается густою. Вскипятить сливки, и держать передъ жаромъ въ печкѣ; когда пѣнка на сливкахъ зарумянится, снять ее, положить въ кашу; а сливки снова поставить передъ огнемъ, снять пѣнку и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока не выкипятъ сливки; тогда прибавить въ кашу сливочнаго масла, соли по вкусу, размѣшать и выложить на глубокое блюдо.

754. Каша съ тыквой.

ВЫДАТЬ:

Пюре № 141.	Сахару и масла, по вкусу.
Каши № 747.	Сливокъ.

Положить пюре № 141 въ кастрюлю, прибавить столько каши № 747, чтобъ было не очень густо, размѣшать, положить, по вкусу, сахару и сливочнаго масла, выложить въ шарлотную форму, облить густыми сливками, посыпать мелкимъ сахаромъ, дать зарумяниться въ печкѣ и опустить. Отдѣльно подать вскипяченныя сливки.

755. Разсыпчатая, съ рябчиками.

ВЫДАТЬ:

Рябчика 1 шт.	Яйцо 1 шт.
Смоленской крупы $3/4$ ф.	Масла $1/4$ фун.

Очистить рябчиковъ, сварить ихъ въ бульонѣ; рябчиковъ вынуть, а бульонъ процѣдить, положить въ него масла и соли. Приготовить смоленскую крупу, какъ сказано въ № 747. Съ рябчиковъ снять мякоть и изрубить мелко; когда бульонъ закипитъ, засыпать кашу, и, какъ только начнетъ густѣть, положить рубленыхъ рябчиковъ, размѣшать, накрыть крышкою и поставить въ печку на $1/2$ часа.

756. Сальникъ.

Сварите отъ взрослаго барана ливеръ и приготовьте начинку, какъ и для барашка же; можете прибросить щепоть крупно-толченаго перцу; по-

томъ, разостлавъ въ каменной чашкѣ, которая терпитъ жаръ, бараній сальникъ, выкладывайте въ него начинку и, завернувъ сверху края сальника, то есть, прикрывъ имъ начинку, ставьте форму, или просто кастрюлю въ хорошо истопленную печь или жаркій шкафъ.

757. Каша въ кишкахъ.

Перемывъ хорошенько кишки въ нѣсколькихъ водахъ, начините ихъ вареной кашей съ вареннымъ же изрубленнымъ лукомъ и, перевязавъ толстыми нитками на куски, жарьте въ свиномъ салѣ или въ шпигу.

И сальникъ, и кишки подаютъ тоже почти всегда къ свѣжимъ и кислымъ щамъ, вмѣсто пирожковъ.

Можно точно также приготовлять и свиныя кишки. Ежели кишки толсты, то, поджаривъ и остудивъ, можно ихъ нарѣзать толстыми ломтями, и вновь поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Очень хорошо передъ самой подачей кишокъ вылить на разгоряченную сковороду или плафонъ ложку жижи отъ щей и дать разокъ вскипѣть. Впрочемъ, ежели сковорода очень раскалена, то и кипятить не надо. Не должно забывать, что кишки подаютъ прямо на сковородѣ или плафонѣ, а не перекладываютъ ихъ на блюдо или тарелку.

И кишки, и бараній бокъ, въ особенности сальникъ, очень вкусныя кушанья, но отнюдь не легкія, а потому люди съ такъ-называемыми слабыми желудками должны ихъ остерегаться, по крайней мѣрѣ не наѣдаться ими, какъ говорится, до отвалу.

Д) Ватрушки, вареники.

758. Ватрушки съ лукомъ.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста.—Луку 5—6 шт. | Praванск. масла 3—4 лож.

Приготовить постное тѣсто на дрожжахъ и, за 25 минутъ до отпуска, раскатать толщиною въ половину мизинца, вырѣзать кружки, защипать кругомъ края, а въ средину положить лукъ, обжаренный въ прованскомъ маслѣ, и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, испечь въ печкѣ, смазать прованскимъ масломъ, и подавать.

759. Ватрушки съ творогомъ.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.—Яицъ 2 шт. | Творогу $1/2$ фунта.

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ полпальца, вырѣзать изъ него кружки, смазать каждый яйцемъ, и, положивъ творогъ на средину кружка,

загнуть или защипать края, сложить на мокрый листъ и, проколовъ средину каждой ватрушки нѣсколько разъ, смазать сверху яйцемъ. За 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, и, когда будутъ готовы, подчистить снизу, уложить на салфетку и подавать.

760. Ватрушки съ вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

Для постнаго тѣста.—Варенья $1/2$ ф.	Прованскаго масла 1 лож.

Приготовить постное растворчатое тѣсто съ сахаромъ и лимонною цедрою; когда поднимется, раскатать толщиною въ половину мизинца, и, давъ немного выстояться, вырѣзать кружки, наложить на каждый варенья безъ сиропа, загнуть или защипать края, сложить на пропитанный прованскимъ масломъ листъ, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться. Потомъ поставить въ горячую печку; когда въ половину будутъ готовы, посыпать мелкимъ сахаромъ, дать зарумяниться и выложить на блюдо.

761. Вареники съ творогомъ.

ВЫДАТЬ:

Для постнаго тѣста.	Яйцъ 1 шт.
Творогу 1 фун.	Масла $3/8$ ф.—Сметаны.

Раскатать тонко полусдобное тѣсто и приготовить творогъ. Взять на лопатку приготовленнаго творогу, наложить на тѣсто рядъ кусочковъ, величиной въ орѣхъ, закрыть краемъ тѣста и обжать плотно кругомъ, потомъ вырѣзывать вареники, защипать каждый и класть на посыпанное мукою сито; когда будутъ готовы, опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, вскипятить и, когда всплывутъ на верхъ, выбрать на дурхшлакъ, переложить на растопленное масло, встряхнуть и выложить на глубокое блюдо. Отдѣльно подать сметану.

762. Вареники съ капустой.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста.	Масла $1/2$ ф.
Кислой капусты $1-1^1/_2$ ст.	

Раскатать тонко тѣсто и, вырѣзавъ изъ него кружки, положить на каждый кислую капусту, соединить края и залѣпить; сложить на подсыпанное мукою сито и покрыть салфеткою. За 10 минутъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, покрыть, вскипятить, и, когда вареники всплывутъ, выбрать дурхшлакомъ, облить масломъ, встряхнуть и подавать.

763. Пельмени.

ВЫДАТЬ:

Луку 2 шт.	Для полусдобнаго тѣста.
Ветчины и дичи, по $1/2$ ф.	Краснаго бульону кусокъ, величиною съ орѣхъ.
Перцу 2 чайн. ложки.	Лимонъ 1 шт.
Масла 1 лож.	

Изрубить мелко лукъ, прибавя сырую ветчину съ жиромъ и дичь, посыпать немного перцемъ. Приготовить полусдобное тѣсто, раскатать тонко и сдѣлать пельмени, какъ сказано въ № 761. За 10 минутъ до отпуска опустить въ кипятокъ и, когда всплывутъ на верхъ, выбрать на глубокое блюдо и облить подливкою изъ краснаго бульона, сливочнаго масла и лимоннаго сока.

764. Колдуны.

ВЫДАТЬ:

Говядины $1/2$ ф.—Почечн. жира 1 ф.	Для полусдобнаго тѣста.
Перцу и пряностей, по вкусу.	Сливочнаго масла $1/4$ ф.

Изрубить мелко говядину и жиръ, смѣшать и вторично изрубить еще мельче. Потомъ посолить по вкусу, посыпать перцемъ, толчеными пряностями; прибавить изрубленный и обжаренный лукъ, размѣшать; раскатать тонко полусдобное тѣсто, смазать край бѣлкомъ, наложить фаршъ кусочками величиною въ половину куринаго яйца, поступать далѣе какъ въ № 761. За 5 минутъ до отпуска, сварить въ соленомъ кипяткѣ и, выбравъ осторожно дурхшлакомъ, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

Е) Тѣсто.

Чтобъ испечь хорошіе пироги, нужно предварительно приготовить хорошее тѣсто. Ежели вы живете въ Москвѣ или Петербургѣ, то лучше покупать готовое уже тѣсто въ калашнѣ и насдобливать. Чѣмъ болѣе будете класть масла, тѣмъ, разумѣется, тѣсто будетъ жирнѣе; чѣмъ чаще будете раскатывать, тѣмъ тоньше будутъ слои. Тѣсто приготовляется такъ:

Насыпьте на пирожную доску муки, сдѣлайте посереди ея ямку, въ которую положите масла и соли; потомъ, подливая понемногу воды, мѣсите тѣсто до тѣхъ поръ, пока масло все разойдется и соединится съ мукой. Это тѣсто мѣсится довольно круто и часа за три—четыре до употребленія.

Вотъ и все о тѣстѣ, хотя способовъ приготовлять его множество, но всѣ они idem-per-idem, или Косьма съ Демидомъ, то-есть, разница небольшая: въ одно подольютъ молочка, въ другое сливокъ, въ третье поболѣе желтковъ толконутъ, въ четвертое прибавятъ болѣе масла и т. д. Тѣмъ не менѣе мы разскажемъ всѣ эти способы, по скольку то возможно.

765. Заварное.

ВЫДАТЬ:

Масла 4 лож.	Сахару 2 лота.
Цедру съ 1 лимона.	Муки 4 лож.—Яицъ 4—5 шт.

Вскипятить по 4 ложки воды и растопленнаго масла, съ цедрой, 2 лотами сахару; когда закипитъ, положить 4 ложки муки, размѣшать, снять съ огня, выпустить по одному 4 яйца, размѣшивая за каждымъ до густоты; остудить.

766. Заварное иначе.

ВЫДАТЬ:

Масла 2 лож.	Яицъ, сколько приметъ тѣсто.
Муки 6 лож.	Лимонъ 1 шт.—Сахару 2 лота.

Приготовляется какъ № 765, съ тою разницею, что бѣлки отъ яицъ взбить въ пѣну и потомъ уже положить въ тѣсто.

767. Тѣсто постное.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 фунта.

Взять лучшей крупчатой муки, насыпать ее кучкой на столѣ, лить въ эту кучку по немногу воды, и забирать постепенно муку, пока вся обратится въ тѣсто, которое мѣсить до тѣхъ поръ, пока оно не отдѣлится отъ стола и не будетъ совершенно гладко; тогда положить его на доску, накрыть полотенцемъ, и дать отстояться 15 минутъ.

768. Полусдобное.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Яицъ 2 шт.	Масла 1 лож.

Приготовляется какъ № 767, съ тою разницею, что на 1 фунтъ муки прибавляется одно яйцо и масла пол-ложки.

769. Слоеное.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Масла 2 ф.	Яицъ 2 шт.

Замѣсить тѣсто полусдобное № 768; давъ ему отстояться, раскатать лепешкой толщиною въ палецъ; положить на средину этой лепешки масла, сложить въ видѣ четыреугольника и закрыть краями такъ, чтобы масла не было видно; посыпать мукою и раскатать въ длину, чтобы тѣсто можно было

сложить втрое; сложивши его такъ, положить на доску, накрыть салфеткою и поставить на ледъ. Черезъ 10 минутъ раскатать опять въ длину, сложить втрое, положить на доску, накрыть салфеткою, поставить на ледъ на 10 минутъ, и повторять это шесть разъ; тѣсто надобно раскатывать одинаковой толщины, и складывать неровными концами въ средину.

770. Брезе.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 фун.—Масла 1 фун.	Желтковъ 2 шт.—Воды 4 лож.

Высыпать на столъ муку, сдѣлать ямку, въ которую положить масло и желтки и, прибавляя по каплѣ воды, замѣсить тѣсто; сложить его на доску, накрыть салфеткою и дать отстояться въ холодномъ мѣстѣ.

771. Сдобное.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 фун. Масла 1 ф.	Желтковъ 10, яицъ 2. Молока или сметаны.

Высыпать муку на столъ, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить масло, яйца и желтки, прибавить немного молока и замѣсить тѣсто, сложить его на доску, накрыть салфеткою и оставить на полчаса. Лѣтомъ это тѣсто приготовляется въ холодномъ мѣстѣ.

772. Слоеное на жирѣ.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 фун. Яицъ 2 шт.	Почечнаго жира, протертаго чрезъ сито $1\frac{1}{4}$ фун.

Вымочить въ холодной водѣ почечный жиръ, изрубить мелко, истолочь въ холодной ступкѣ и протереть сквозь сито. Замѣсить полусдобное тѣсто № 768 и, давши ему отстояться, раскатать и накрыть салфеткою; положить жиръ въ кастрюлю и, подливая по каплѣ теплой воды, взбивать до тѣхъ поръ, пока не получится масса въ видѣ масла; тогда выложить ее на средину раскатаннаго тѣста, загнуть края и слѣпить такъ, чтобы жиру не было видно; далѣе поступить, какъ сказано въ № 769.

773. Слоеное на прованскомъ маслѣ.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 фунта.	Масла прованскаго $\frac{1}{2}$—1 стак.

Приготовя изъ муки тѣсто № 767, раскатать его тонко и окропить прованскимъ масломъ такъ, чтобы нигдѣ не осталось сухаго мѣста; сложить

въ видѣ четыреугольника, положить на доску, накрыть салфеткою и поставить на ледъ. Когда остынетъ, раскатать тонко, снова окропить прованскимъ масломъ, сложить въ видѣ четыреугольника, остудить и повторять такъ четыре раза; 5 и послѣднiй разъ раскатать и дѣлать.

774. Сдобное съ сахаромъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Масла 1 ф.	Яицъ 2 шт.
Желтковъ 10 ш.	Сахару $1/2$ фун.

Приготовляется какъ № 771, съ прибавкою $1/2$ фунта мелкаго сахара. Можно прибавлять сахаръ съ ванилью, съ лимонною цедрою; молоко коровье замѣняется миндальнымъ, орѣховымъ или сокомъ изъ ягодъ и фруктовъ.

775. Слоеное иначе.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Масла 1 фун.	Яицъ 2 шт.

Замѣсить тѣсто полусдобное № 768 и приготовить изъ него слоеное тѣсто № 769. Это тѣсто можно приготовлять часовъ за 12 до употребленiя.

776. Тѣсто для лапши.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 фунтъ.	Яицъ, сколько вберетъ тѣсто.

Высыпавъ на столъ муку и, сдѣлавъ посрединѣ ямку, вбить столько яицъ, чтобы тѣсто было рыхлое; сперва размѣшивать ножемъ и постепенно забирать муку, когда же образуется тѣсто, то вымѣсить его до гладкости, положить на доску, накрыть салфеткою и дать тѣсту отстояться. Потомъ раскатать какъ можно тоньше, и изрѣзать въ лапшу.

777. Слоеное по-итальянски.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 фун.	Яицъ 2 шт.
Масла прованск. $3/4$ фун.	Желтковъ 4 шт.

Приготовить тѣсто № 768, раскатать тонко и накрыть салфеткою; размѣшивать на льду 4 желтка, немного мелкой соли и $1/2$ чайной ложки сахару; когда желтки начнутъ густѣть, прибавлять по каплѣ прованскаго масла и, не останавливаясь, мѣшать и прибавлять масло до тѣхъ поръ, пока не получится густая масса; тогда выложить ее на раскатанное тѣсто, размазать, сложить тѣсто въ видѣ четыреугольника и раскатать еще четыре раза.

778. Кляръ нѣмецкій.

ВЫДАТЬ:

Молока 3 ст.— Сахару 1 лож.	Муки 1 ф.— Яицъ 4 шт.

Смѣшать 3 стакана разогрѣтаго молока съ столовою ложкою мелкаго сахара, влить въ муку, размѣшать, чтобъ не было комковъ, прибавить 4 желтка и 4 бѣлка, взбитые въ пѣну, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто.

779. Опара.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 фунтъ.	Дрожжей ½ стак.

На фунтъ просѣянной крупичатой муки влить сквозь сито ½ стакана дрожжей и 2 стакана теплой воды, размѣшать лопаткою до гладкости, посыпать сверху мукою, накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось.

780. Опара заварная.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.—Молока 3—4 ст.	Дрожжей ½ стак.

Вскипятить 2 стакана молока или воды, вылить на муку, размѣшать, накрыть салфеткою и оставить такъ, пока тѣсто не сдѣлается чуть теплое; размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить дрожжей, ½ фунта муки и теплаго молока или воды, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось.

781. Растворчатое.

ВЫДАТЬ:

Муки 3 фун.	Масла и дрожжей, по ½ ст.

Приготовить тѣсто № 779 (изъ одного фунта муки) и, когда тѣсто поднимется на столько, сколько было сперва опары, тогда прибавить еще ½ фунта муки и теплой воды, чтобы тѣсто было не очень густо, накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто на два часа; когда вторично поднимется, положить масло, посолить по вкусу и, прибавляя по немногу муки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не отстанетъ отъ посуды; поставить опять въ теплое мѣсто, и, когда тѣсто поднимется въ третій разъ, дѣлать что будетъ нужно.

782. Заварное иначе.

ВЫДАТЬ:

Молока 2 ст.—Масла $1/2$ ст.	Яицъ 4 шт.—Творогу 1 ст.
Сахару $1/4$ ф.—Муки 1 ст.	Сливокъ $1/2$—1 ст.

Вскипятить 2 стакана молока, смѣшать съ $1/2$ стакана масла, $1/4$ фунта сахару и полнымъ стаканомъ муки, размѣшать и, подержавъ немного на огнѣ, снять на столъ, вбить по одному 4 яйца, прибавить стаканъ тертаго творогу и столько ложекъ сливокъ, сколько приметъ тѣсто.

783. Растворчатое иначе.

ВЫДАТЬ:

Муки 3 ф.—Молока 2 бут.	Желтковъ 7 штукъ.
Дрожжей $1/2$ ст.—Яицъ 5 шт.	Масла $1/4$ фунта.

Приготовить изъ одного фунта муки тѣста № 780 и, когда оно поднимется, прибавить немного молока и муки, размѣшать, посолить по вкусу, влить растопленное масло, желтки и, посыпавъ мукою, накрыть салфеткою и дать тѣсту подняться. Когда поднимется, мѣсить въ тепломъ мѣстѣ, прибавляя постепенно муки до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ посуды; положить взбитые бѣлки, вымѣсить, накрыть салфеткою, поставить въ теплое мѣсто и, когда поднимется, дѣлать что нужно.

784. Сахарное итальянское.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 фунтъ.	Топленаго свинаго сала и сахару по
Желтковъ 2 шт.—Лимон. цедры.	$1/2$ фун.

Высыпать на столъ муку, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить мелкій сахаръ, желтки и застуженный свиной жиръ и, забирая муку, мѣсить какъ можно скорѣе до гладкости, положить на салфетку, посыпая ее мукой, завернуть и поставить ее на ледъ.

785. Сахарное французское.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 фунтъ.	Желтковъ 2—3 шт.
Масла и сахару, по $1/2$ ф.	Рому или коньяку 1 лож.

Приготовляется какъ № 784, изъ 1 фун. муки, $1/2$ фун. масла, $1/2$ фун. сахару, 2 или 3 желтковъ, ложки рому или коньяку.

786. Сахарное съ заварными желтками.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 фунтъ.	Свинаго жиру $1/4$ фун.
Сливочнаго масла и сахару, по $1/2$ ф.	Желтковъ 6 шт.—Ванили, по вкусу.

Высыпать муку на столъ, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить

сахаръ, жиръ и масло. Положить желтки въ маленькую кастрюльку и, поставя ее въ горячую воду, размѣшивать, пока не начнутъ густѣть; тогда снять, поставить въ холодное мѣсто и продолжать мѣшать; когда же застынутъ, выложить въ тѣсто массу и размѣшать какъ можно скорѣе.

787. Сахарное.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.—Сахару $1/2$ ф.	Желтковъ 8 шт.
Масла $1/4$ фун.	Сливокъ.

Всыпать на столъ муку, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить желтки, сахаръ, масло, влить немного сливокъ и забирать постепенно муку, пока не получится умѣренно густое тѣсто; вымѣсить до гладкости, положить въ чашку и, накрывъ салфеткою, поставить въ холодное мѣсто.

788. Неаполитанское.

ВЫДАТЬ:

Сахару, муки, масла и миндалю, по ровну.	Яицъ, по 8 шт., на каждый фунтъ муки.

Ошпарить, очистить, изрубить мелко и истолочь миндаль, подливая по каплѣ воды; положить м сло и протолочь, потомъ всыпать сахаръ, положить яйца и муку, снова протолочь и остудить. Когда застынетъ, положить на доску, раскатать тонко, вырѣзать, какіе окажутся нужны, кружки, положить ихъ на масляную бумагу, а потомъ на желѣзный листъ и печь въ умѣренно-горячей печкѣ.

789. Бріошь.

ВЫДАТЬ:

Муки $1\frac{1}{2}$ фун.—Масла $3/4$ фун.	Яицъ 10 шт.—Сахару 1—2 лож.

Сдѣлать изъ полуфунта муки опару № 779 и дать подняться: остальную муку высыпать на столъ, сдѣлать въ ней ямку, въ которую положить масло и яйца, и замѣсить тѣсто, забирая постепенно кругомъ муку; разминать масло съ мукою, чтобы не было комковъ; когда опара поднимется, выложить ее въ тѣсто и, размѣсивъ съ сахаромъ, положить въ кастрюлю, накрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто на 6 часовъ. Потомъ выложить на столъ, вымѣсить и поступить далѣе, какъ будетъ сказано. Если опара чрезъ $1/4$ часа не поднялась, то прибавить дрожжей; если же мука сырая, а тѣсто выходитъ жидкое, прибавить муки; крупныхъ яицъ кладется меньше одною штукою, а мелкихъ больше 2 и 3 яйцами.

790. Неаполитанское иначе.

ВЫДАТЬ:

Сахару, миндалю и масла, по ровну.
Муки по $^3/_4$ фунта на фунтъ масла.
Яицъ по 16 штукъ на 1 фунтъ масла.

Приготовить массу, какъ сказано въ № 788. Смазать масломъ луженый желѣзный листь, положить на него массу, размазать тонкимъ слоемъ и поставить въ горячую печку. Когда немного зарумянится, надрѣзать большіе или маленькіе кружки и тотчасъ поставить опять въ печку; когда поспѣютъ, подложить осторожно плоскую крышку, снять съ листа на бумагу, остудить и поступать далѣе, какъ будетъ сказано.

791. Тѣсто тимбальное.

ВЫДАТЬ:

Сахару, миндалю и масла, по ровну.
Картофельн. муки 1 лож.
Муки по $^3/_4$ ф. на фунтъ масла.
Яицъ по 16 шт. на фунтъ масла.

Приготовляется какъ № 790, съ тою разницею, что въ массу сперва кладутся одни желтки. Потомъ переложить массу въ чашку, положить взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать осторожно и выложить въ смазанную масломъ и обсыпанную картофельною мукою форму. Если надобно имѣть нѣжное тѣсто, то прибавить болѣе желтковъ, въ противномъ случаѣ—болѣе взбитыхъ бѣлковъ.

Ж) Начинки.

792. Для пирожковъ.

ВЫДАТЬ:

Соусу бѣлаго или краснаго 1 ст.
Желтковъ 2 шт.—Сметаны $^1/_2$ ст.
Филеевъ куриныхъ или отъ дичи 1 ф.
Шампиньоновъ или трюфелей 3—4 шт.

Уварить до густоты бѣлый или красный соусъ, подбить его желтками съ сметаной, вскипятить; опустить въ него нарѣзанные ломтиками филеи отъ куръ, или дичи, шампиньоны или трюфели, и размѣшать, поставить на огонь и, когда фаршъ будетъ сухъ, выложить на тарелку, накрыть и поставить въ холодное мѣсто.

793. Изъ бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ.

ВЫДАТЬ:

Грибовъ 8—10 шт.—Зеленаго луку.
Масла 2—3 лож.
Краснаго соусу увареннаго 1 лож.
Перцу.—Рубленой зелени.

Очистить и вымыть свѣжіе грибы, изрѣзать ихъ маленькими кусочками, поджарить, подъ крышкой, вмѣстѣ съ зеленымъ лукомъ, положить ложку увареннаго краснаго соуса и, вскипятивъ, выложить въ кастрюлю, посолить, положить перцу и рубленой зелени.

794. Изъ вязиги съ яйцами.

ВЫДАТЬ:

Вязиги $^3/_8$ ф.—Яицъ 4 шт.	Масла 3 ложки.

Мочить въ теплой водѣ $^1/_2$ часа вязигу, очистить, положить въ кастрюлю и, наливъ соленою водою, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ остудить и, отливъ на дурхшлакъ, изрубить мелко. Сварить крутыхъ яицъ, смѣшать съ масломъ и вязигою, посолить по вкусу.

795. Простая начинка.

ВЫДАТЬ:

Куриныхъ филеевъ 1 фун.	Масла 1—2 лож.— Соусу № 354.

Вынуть жилы изъ филеевъ отъ куръ и дичи или рыбы, обжарить въ маслѣ, снять на тарелку, остудить, изрѣзать мелко четыреугольниками или продолговатыми кусочками, положить въ кастрюлю, залить соусомъ сюпремъ № 354 такъ, чтобы начинка была не очень густа и фаршировать пирожки.

796. Изъ яицъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 7—8 шт.—Масла $^1/_4$ фун.	Соли, перцу.—Зеленой петрушки.

Смѣшать крутыя и мелко изрубленныя яйца съ масломъ, прибавить соли, перцу, немного зелени петрушки и, выложивъ на тарелку, поставить въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

797. Изъ сморчковъ.

ВЫДАТЬ:

Сморчковъ рубленыхъ 6 лож. Луку 1 шт.—Рубленой зелени.	Бѣлаго увареннаго соусу 1 лож. Перцу.—Масла 2—3 лож.

Приготовляется какъ № 793 съ тою разницею, что прибавляется обжаренный рѣпчатый лукъ, а красный соусъ замѣняется бѣлымъ.

798. Изъ вязиги съ рисомъ.

ВЫДАТЬ:

Вязиги $^1/_4$ ф.—Яицъ 3 шт.	Масла 3 лож.—Рису варен. 3 лож.

Въ приготовленный фаршъ № 794 положить на каждаго обѣдающаго по столовой ложкѣ варенаго риса.

799. Изъ вязиги съ кашей.

ВЫДАТЬ:

Вязиги $^1/_4$ фун.—Яицъ 3 шт.	Масла 3 лож.—Разсыпч. каши 4 лож.

Приготовить фаршъ № 794 и положить разсыпчатой каши по 1 ложкѣ на каждаго обѣдающаго.

800. Начинка рагу.

ВЫДАТЬ:

Печенку каплуна 1 шт.	Шампиньоновъ, грибовъ, трюфелей, по 2 шт.
Телячій мозгъ 1 шт.	Желтковъ 1 шт.
Сладкаго мяса 1—2 шт.	Сметаны 1 лож.
Краснаго или бѣлаго соусу 1 ст.	

Нарѣзать тонкими ломтиками печенки каплуновъ, телячьи мозги, сладкое мясо, языкъ, шампиньоны, грибы, трюфели, влить увареннаго краснаго или бѣлаго соуса, подбивъ его желтками, и фаршировать.

801. Изъ налимьей печенки.

ВЫДАТЬ:

Налимьихъ печенокъ 3—4 шт.	Соку шампиньоновъ 1—2 лож.
Рыбнаго бѣлаго соусу 2 лож.	Рубленой зелени.

Сварить печенки изъ налима, изрѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю и прибавить бѣлаго рыбнаго соуса, увареннаго съ сокомъ шампиньоновъ, посыпать рубленой зеленой петрушкой.

802. Начинка для кнели и филеевъ.

ВЫДАТЬ:

Филеевъ куриныхъ или отъ дичи $^1/_2$ фунта.	Шампиньоновъ или трюфелей 5—6 шт.
	Соусу 1 ст.

Приготовляется какъ № 792, съ тою только разницею, что берется болѣе трюфелей и шампиньоновъ, и менѣе филеевъ; въ уваренный соусъ не кладутъ желтковъ, но уваривають его до надлежащей крѣпости.

803. Начинка Монглясъ.

ВЫДАТЬ:

Куриныхъ филеевъ 1 фун.	Бѣлаго или краснаго соусу 1 ст.
Шампиньон. и трюфелей, по 2—3 шт.	

Нарѣзать тонкими ломтиками куриные филеи, шампиньоны и трюфели, и влить бѣлаго или краснаго соуса.

804. Изъ моркови.

ВЫДАТЬ:

Моркови 2 ф.—Луку 2 шт.	Бешамеля № 325, 1—$1^1/_2$ ст.

Нарѣзать тонкими ломтиками моркови, вынувъ изъ нея сердцевину, и сварить съ 2 луковицами въ соленой водѣ; потомъ отлить на дурхшлакъ и, когда вода стечеть, вынуть лукъ, а морковь облить бешамелью изъ сливокъ, размѣшать и употреблять.

805. Изъ яицъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 4—5 шт.—Бешамели 1 стаканъ. | Рубленой зелени.

Изрѣзать кусочками крутыя яйца, положить бешамели изъ сливокъ, уваренной до совершенной густоты, размѣшать, выложить на блюдо, сравнять верхъ, посыпать рубленой зеленой петрушкой, остудить.

806. Изъ налимьихъ печенокъ.

ВЫДАТЬ:

Налимьихъ печенокъ 2—3 шт.	Бешамели № 325, 1/2 ст.
Раковыхъ шеекъ 7—10 шт.	Шампиньоновъ 3—4 шт.

Изрѣзать печенку и молоки изъ налимовъ, раковыя шейки, шампиньоны, и залить бешамелью № 325.

807. Изъ яицъ, иначе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 3—4 шт.—Бешамели 1 ст. | Глясу 1 лож.

Сварить крутыхъ яицъ, изрубить, положить въ кастрюлю, влить жидкой бешамели изъ сливокъ № 325, посолить, положить глясу и фаршировать.

808. Изъ раковъ.

ВЫДАТЬ:

Раковыхъ шеекъ 30 шт. | Бешамели 1 ст.—Раков. масла 1 лож.

Очистить раковыя шейки, изрѣзать кусочками, влить бешамели изъ сливокъ № 325 и размѣшать съ раковымъ масломъ № 343.

809. Изъ шампиньоновъ.

ВЫДАТЬ:

Шампиньоновъ 10—12 шт. | Пюре № 27.

Очистить и сварить шампиньоны, изрѣзать ихъ ломтиками и прибавить пюре № 27.

810. Изъ овощей.

ВЫДАТЬ:

Артишоковъ 3—4 шт.	Раковыхъ шеекъ 7—8 шт.
Моркови, рѣпы, и проч., по 1 шт.	Яицъ 1—2 шт.
Рыбныхъ филеевъ 1/2 ф.	Бѣлаго соусу или бешамели.
Шампиньоновъ 3—4 шт.	№ 325.

Взять, по ровну, донышковъ отъ артишоковъ, моркови, рѣпы и прочаго, прибавить филеевъ отъ рыбы, раковыхъ шеекъ, круто сваренныхъ яицъ, шампиньоновъ, влить увареннаго бѣлаго соусу или бешамели изъ сливокъ № 325.

811. Финансьеръ.

ВЫДАТЬ:

Трюфелей, цыплячьихъ филеевъ, копченаго языка и шампиньон., по 2 лож.	Соусу № 360, 1 ст.

Взять, по ровну, трюфелей, филеевъ отъ цыплятъ, копченаго языка и вареныхъ шампиньоновъ, изрѣзать маленькими кусочками, влить соусу финансьеръ № 360 и фаршировать.

812. Изъ макаронъ.

ВЫДАТЬ:

Макаронъ $1/4$ ф.	Артишоковъ 4—6 шт.
Филеевъ отъ куропатки 2 шт.	Ветчины $1/4$ ф.—Соусу № 375.

Изрѣзать макароны, филеи отъ куропатокъ, донышки отъ артишоковъ, ветчину безъ жира, и залить горячимъ соусомъ № 375.

813. Охотничья.

ВЫДАТЬ:

Филеевъ отъ дичи 1 ф.	Копченаго языка 2—3 ломтя.
Гусиную печенку 1 шт.	Соусу № 353.
Трюфелей и шампиньон., по 2—3 шт.	

Обжарить филеи отъ дичи, гусиныя печенки, трюфели, шампиньоны, копченый языкъ, изрѣзать кусочками и залить соусомъ № 353.

814. Рояль.

ВЫДАТЬ:

Гусиной печенки, куриныхъ филеевъ, шампиньон., сладкаго мяса, по ровну.	Бешамели № 325.

Взять, по ровну, обжаренной гусиной печенки, филеевъ отъ куръ, вареныхъ шампиньоновъ, сладкаго мяса (см. № 95) изрѣзать, положить въ кастрюлю, влить немного выкипяченной бешамели изъ сливокъ № 325, размѣшать и накладывать въ пирожки.

815. Изъ рыбы.

ВЫДАТЬ:

Рыбы 1 фунтъ.	Рубленой зелени.
Масла 1 ложку.	Бѣлаго соусу $1^1/_2$ ст.

Нарѣзать мелко очищенные рыбные филеи, изжарить на легкомъ огнѣ, посолить, посыпать немного рубленой зеленой петрушкою. Уварить бѣлый соусъ до густоты, посолить по вкусу, положить приготовленные филеи, размѣшать.

816. Изъ трюфелей.

ВЫДАТЬ:

Трюфелей 1 банку малую.	Краснаго соусу 1 ст.

Очистить, сварить трюфели, изрѣзать ихъ ломтиками и, размѣшавъ съ сваренным красным соусомъ, прибавить немного пюре изъ трюфеля.

817. Изъ рыбы иначе.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт.—Рыбы 1 ф.	Масла 2 лож.—Рубленой зелени.

Изрубить мелко и обжарить лукъ, положить рыбные, мелко изрубленые, филеи и, посоливъ по вкусу, поджарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою; потомъ остудить, посыпать рубленою зеленою петрушкою и употреблять.

818. Тулузская.

ВЫДАТЬ:

Шампиньоновъ, печенокъ отъ пулярдъ, гребешковъ, по ровну.	Соусу № 352.

Взять, по ровну, шампиньоновъ, печенки отъ пулярдъ, гребешковъ, разрѣзать кусочками, влить соусу № 352 и накладывать въ пирожки.

819. Изъ телячьихъ мозговъ.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ мозговъ и аморетокъ, по ровну.	Шампиньоновъ 3—4 шт. Соусу № 360.

Изрѣзать кусочками телячьи мозги, аморетки и шампиньоны, и залить соусомъ финансьеръ № 360.

820. Изъ свѣжей капусты.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт. Свѣжей рубленой капусты 3 ст.	Масла 2—3 ложки. Яицъ 3—4 шт.—Перцу, соли.

Изрубить мелко лукъ и обжарить въ половину; изрубить мелко свѣжую бѣлую капусту, смѣшать съ лукомъ, поставить на легкій огонь и жарить подъ крышкою до мягкости. Сварить крутыхъ яицъ, изрубить мелко, смѣшать съ капустою и, положивъ, по вкусу, перцу и соли, поставить въ холодное мѣсто.

821. Изъ сухихъ грибовъ.

ВЫДАТЬ:

Сухихъ грибовъ $^1/_4$ ф. Луку 1—2 шт.—Масла 2—3 лож.	Краснаго соусу $^1/_2$ ст. Рубленой зелени.—Перцу.

Очистить и вымыть сухіе грибы, сварить въ соленой водѣ, изрубить,

обжарить съ лукомъ, подъ крышкой, на сильномъ огнѣ; когда грибы будутъ готовы, а сокъ весь выкипитъ, прибавить немного краснаго соуса и варить еще, постоянно мѣшая, чтобы не пристало ко дну. Когда станетъ густо, положить немного рубленой зеленой петрушки и перцу, поставить въ холодное мѣсто и, когда остынутъ, употреблять.

822. Изъ кислой капусты.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт.—Масла 2—3 лож.	Капусты 2 ст.—Перцу, соли.

Изрубить мелко и обжарить лукъ; вымыть кислую капусту, отжать до-суха, смѣшать съ приготовленнымъ лукомъ, прибавить масла, соли, перцу, и, подливъ бульона, обжарить на легкомъ огнѣ, подъ крышкою; остудить.

823. Творогъ.

ВЫДАТЬ:

Творогу 1 фун. Сливочн. масла 1—2 лож.	Яицъ столько, чтобъ масса была не очень густа.

Отжимать творогъ въ салфеткѣ подъ прессомъ до-суха, истолочь съ небольшимъ количествомъ сливочнаго масла, вбить яицъ столько, чтобы масса была не слишкомъ густа, посолить, протереть сквозь сито, сложить въ чашку, накрыть крышкою и держать въ холодномъ мѣстѣ.

824. Сборная.

ВЫДАТЬ:

Куриныхъ филеевъ, дичи, сладкаго мяса, гребешковъ, телячьихъ мозговъ, аморетокъ, каплуньихъ и гусиныхъ печенокъ, по ровну.	Трюфелей и шампиньоновъ, по 2—3 шт. Краснаго или бѣлаго соусу 1 ст. Желтковъ 2 шт. Сметаны $^1/_2$ ст.

Изрѣзать кусочками куриные филеи, дичь, сладкое мясо, гребешки, телячьи мозги, амоРетки, каплуньи и гусиныя печенки, телячьи почки, трюфель, шампиньоны, положить въ уваренный красный или бѣлый соусъ, подбитый желтками съ сметаной, прокипятить нѣсколько минутъ, выложить на блюдо, остудить.

825. Изъ говядины или телятины.

ВЫДАТЬ:

Луку 1 шт. Говядины или телятины 1 ф.	Почечнаго жиру $^1/_2$ фун. Масла 2—3 лож.—Перцу.

Обжарить мелко изрубленный лукъ; изрубить мелко говядину или телятину (вырѣзной внутренній филей), и жиръ отъ почки; положить въ кастрюлю къ обжаренному луку, посолить, положить немного перца и жарить подъ крышкою до готовности, потомъ снять, остудить, изрубить вторично.

3) Пироги, пирожки, кулебяки.

826. Пирожки съ фаршемъ.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Яйцо 1 шт.
Для фарша № 17.	

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ половину мизинца и раздѣлить пополамъ; одну часть переложить на листъ, наложить на нее фаршъ № 17 (изъ рыбы), смазать яйцемъ, и, накрывъ второю половиною, обжать плотно края, смазать сверху яйцемъ, намѣтить продолговатые пирожки, испечь; когда будутъ готовы, разрѣзать по намѣченнымъ черточкамъ, снять съ листа, и отпустить.

827. Пирожки жареные.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 783.	Фритюра 2—3 ст.
Для фарша № 825.	

Приготовить тѣсто № 783 и, давши ему подняться, выложить на столъ, размѣсить немного, раскатать толщиною въ полпальца, вырѣзать кружки, смазать каждый яйцемъ, положить на средину фаршъ № 825, сложить краями вмѣстѣ, залѣпить и, придавъ пирожку форму сосиски, положить на салфетку, осыпанную мукою, поставить въ теплое мѣсто, и, когда пирожки поднимутся, опустить ихъ въ горячій фритюръ, постоянно мѣшать, чтобы каждый пирожокъ ровно зарумянился.

828. Пирожки слоеные.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Для фарша № 24.—Яицъ 2 шт.

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ половину пальца, нарѣзать кружковъ и поставить на ледъ. Обрѣзки смять, раскатать, вырѣзать такіе же кружки, какъ первые, сложить ихъ на листъ, смоченный холодною водой, смазать яйцомъ, положить на каждый кружекъ фаршъ (см. № 24), накрыть первыми кружками, прижать края, смазать сверху яйцомъ, поставить въ горячую печку.

829. Пирожки изъ гречневой муки.

ВЫДАТЬ:

Гречневой муки 2–3 лож.	Муки 1—1½ фун.
Масла 3—4 лож.	Творогу № 823.

Выкипятить въ кастрюлѣ воды съ солью и масломъ, и, когда вскипитъ, всыпать столько просѣянной гречневой муки, чтобы вода могла кипѣть еще 5 минутъ; потомъ размѣшать и, накрывъ крышкой, поставить на

край плиты. Всыпать муки, чтобъ получилось тѣсто, раздѣлить его на шарики величиною въ куриное яйцо, раскатать каждый въ тонкую лепешку, положить на средину творогъ № 823, залѣпить, обрѣзать и положить на растопленное масло въ сотейникъ; когда будутъ готовы всѣ пирожки, обжарить ихъ съ обѣихъ сторонъ и отпустить.

830. Пирожки съ творогомъ.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 787.—Масла 1 лож. | Творогу № 823.

Приготовить тѣсто № 783 разложить его ложкой на четвертушки масляной бумаги, раздвинуть тѣсто и на средину положить по полуложкѣ творога № 823. Сложить бумагу краями, чтобы пирожокъ имѣлъ продолговатый видъ, уложить на листъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. За 15 минутъ до отпуска испечь въ горячей печкѣ, вынуть изъ бумаги и подавать.

831. Пирожки.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста. | Для начинки № 24.—Яицъ 1—2 шт.

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ полпальца, вырѣзать кружки, а изъ кружковъ средину, такъ чтобы образовалось кольцо; поставить въ холодное мѣсто. Обрѣзки смять, раскатать тонко, вырѣзать кружки, сложить на смоченный водою листъ; смазать яйцемъ, положить на каждый кружокъ кольцо, а средину наполнить фаршемъ изъ рябчиковъ съ трюфелемъ № 24, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку.

832. Пирожки наполеоновскіе.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста. | Для фарша № 24.—Яицъ 1—2 шт.

Готовятся точно такъ же, какъ № 831, съ тою только разницею, что вырѣзываются одни кружки, на одну половину кружка кладется начинка и закрывается другою половиной, такъ что пирожокъ имѣетъ видъ полукруглый.

833. Пирожки съ вязигой.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста. | Начинки № 799.

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ полпальца, смазать край яйцомъ, наложить приготовленный фаршъ № 799, закрыть смазаннымъ краемъ, обжать кругомъ и вырѣзать пирожки, смазать яйцомъ, испечь.

834. Пирожки съ кашею и налимьими печенками.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 786.	Яицъ 1—2 шт.
Разсыпчатой гречневой каши.	Сальникону № 806.

Раскатать тѣсто № 786, толщиною въ полпальца, вырѣзать кружки, смазать яйцомъ, положить рядъ разсыпчатой каши, а сверху обжаренные рыбные филеи, защипать края до половины, чтобы филей былъ виденъ; дать подняться въ теплом̃ъ мѣстѣ, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, залить сальникомъ изъ печенокъ или молокъ налима.

835. Растегаи.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 789.—Для кнели № 17.	Яицъ 1 шт.
Смоленскихъ крупъ для каши.	Краснаго соусу 1—2 лож.

Приготовить тѣсто № 789 безъ сахару, кнель изъ рябчиковъ № 17, разсыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ и нарѣзать семгу ломтями. За $^1/_2$ часа до отпуска смѣсить тѣсто, раздѣлить на куски, размѣсить и раскатать въ лепешку каждый кусокъ, смазать яйцемъ, наложить рядъ кнели, слой разсыпчатой каши, и ломтикъ семги, и залѣпить края, оставя средину открытою, сложить на листъ и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, смазать яйцомъ и испечь въ горячей печкѣ, налить въ средину немного краснаго соуса.

836. Растегаи постные.

ВЫДАТЬ:

Рыбныхъ филеевъ 1 ф.	Семги $^1/_2$ фун.
Прован. масла 1—$1^1/_2$ лож.	Для тѣста № 781.
Перцу; зеленой петрушки.	Для рыбнаго соусу.

Изрубить мелко рыбные филеи, обжарить въ прованскомъ маслѣ, посолить, посыпать перцемъ, прибавить немного рубленой зеленой петрушки; нарѣзать ломтиками семгу; приготовить тѣсто № 781, раскатать, вырѣзать кружки, наложить фаршъ, а на него ломтикъ семги, потомъ опять фаршъ и семгу, и защипать такъ, чтобы средина осталась открытою; поставить въ теплое мѣсто, и, давши подняться, поставить въ горячую печку: когда поспѣютъ, влить въ средину рыбнаго соуса.

837. Пирожки.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 789.	Телятины $^1/_2$ фунта.
Начинки № 825.	Масла и муки, по 1 лож.
Яицъ 4 шт.	Зеленой петрушки.

Размѣшать тѣсто № 789, раздѣлить на куски, скатать каждый ку-

сокъ въ шарикъ, величиною въ половину куринаго яйца, а потомъ раскатать въ лепешку, на средину которой положить фаршъ № 825, съ яйцами, слѣпить края такъ, чтобы средина была открыта; передѣлавъ всѣ пирожки, поставить въ теплое мѣсто и, когда поднимутся, смазать желтками и поставить въ горячую печку. Приготовить жидкій соусъ изъ телятины съ рубленою соленою петрушкою, который и влить въ средину каждаго пирожка, когда они поспѣютъ.

838. Англійскіе.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 773.	Яицъ 1—2 шт.
Бешамели 1 ст.—Пармезану 1/4 фун.	Тертаго хлѣба 1/2 ст.—Фритюра.

Приготовить тѣсто 773, остудить, тонко размазать по желѣзному листу и поставить въ печку; когда поспѣетъ въ половину, смазать бешамелью изъ сливокъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, изрѣзать ломтями, которые сложить другъ на друга до такой вышины, какой предполагается имѣть пирожки. Положивши подъ умеренный прессъ, поставить на ледъ, а когда остынутъ, обвалять въ бешамель и тертый пармезанъ, а потомъ въ тертый хлѣбъ, яйцо и опять въ хлѣбъ; наконецъ обжарить въ горячемъ фритюрѣ.

839. Крокеты.

ВЫДАТЬ:

Рису 1/4 фун.	Шампиньоновъ 3—4 шт.
Сливочнаго масла 1 лож.	Раковыхъ шеекъ 7—8 шт.
Пармезана тертаго 2 лож.	Яицъ 2 шт.
Бѣлаго соусу или бешамели 1 лож.	Тертаго хлѣба 1/2 ст.—Фритюра.

Сварить рисъ, прибавить сливочнаго масла, тертаго пармезана, шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ и ложку бѣлаго соуса или бешамели, разложить въ маленькія смазанныя масломъ формочки и остудить. Выложить изъ формочекъ, обвалять въ яйцо и тертый хлѣбъ и изжарить въ фритюрѣ.

840. Пирожки изъ заварнаго тѣста.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста 765.—Яицъ 2 шт.	Сыру швейцарскаго 1/4 ф.
Пармезану тертаго 2 лож.	Начинки № 795.

Сдѣлать изъ тѣста № 765, продолговатые пирожки, сложить на листъ, смазать яйцемъ, положить на каждый по нѣскольку кусочковъ швейцарскаго сыра и поставить въ горячую печку. Когда будутъ готовы, прорѣзать съ боку, нафаршировать начинкой № 795, въ которую прибавить тертаго пармезана.

841. Пирожки стружки.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Яицъ 2 шт.
Масла 1 лож.	Начинки № 795.

Раскатать слоеное тѣсто въ 7-й разъ по тоньше, изрѣзать въ длинныя полоски и поставить въ холодное мѣсто. Смазать масломъ приготовленныя палочки (къ одному концу тоньше) и, взявъ одну полоску тѣста, навить ее на палочку, начиная съ тонкаго конца къ толстому; передѣлавъ всѣ, сложить на листъ, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печку, и когда испекутся, вынуть осторожно палочки, нафаршировать начинкой № 795.

842. Пирожки съ пюре изъ дичи.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста. | Яицъ 2 шт.—Пюре № 21.

Раскатать въ 7-й разъ слоеное тѣсто толщиною въ половину пальца, нарѣзать маленькихъ четырехъ-угольныхъ кусковъ, смазать яйцомъ, стараясь не смочить краевъ; надрѣзать ножемъ средину, обмакивая ножъ въ горячій жирный бульонъ, и испечь. Когда поспѣютъ, вынуть мякишъ, наполнить средину пюре изъ дичи № 21, и накрыть срѣзанными крышками.

843. Французскіе пирожки.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 789. | Яицъ 2 шт.—Пюре № 21.

Надѣлать маленькихъ шариковъ изъ тѣста № 789, и, давъ немного подняться, смазать яйцемъ и испечь въ умѣренно-горячей печкѣ. Потомъ срѣзать сверху кружечки, вынуть мякиши и наполнить средину горячимъ пюре изъ дичи.

844. Польскіе пирожки.

ВЫДАТЬ:

Для прозрачныхъ блиновъ.	Кляра № 324, 1 ст.
Начинки № 792.	Фритюра 2—3 ст.
Масла 1—2 лож.	Зелени петрушки.

Испечь прозрачные блины, разложить каждый блинъ, положить на него слой начинки № 792 толщиною въ палецъ, завернуть плотно, разрѣзать на три продолговатые пирожка, обмакнуть каждый пирожокъ въ кляръ № 324 и опускать въ горячій фритюръ; когда зарумянятся, выбрать дурхшлакомъ на сито и отпустить съ обжаренною зеленью.

845. Пирожки изъ блиновъ.

ВЫДАТЬ:

Для прозрачныхъ блиновъ.	Бешамели 2 ст. — Яицъ 2 шт.
Трюфелей 3—5 шт.	Тертаго бѣлаго хлѣба ½ ст.

Приготовить прозрачныхъ блиновъ. Изрубить мелко трюфели, размѣшать съ бешамелью изъ сливокъ. Разложить прозрачный блинъ, намазать тонкій слой приготовленныхъ трюфелей, покрыть блиномъ и продолжать такъ; положивши послѣдній блинъ, наложить умѣренный прэссъ, и остудить; потомъ вырѣзать пирожки, обвалять въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ и изжарить въ горячемъ фритюрѣ.

846. Волованы.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста — Яицъ 2 шт.	Начинки, по желанію.

Раскатать въ 7-й разъ слоеное тѣсто толщиною въ палецъ, нарѣзать изъ него кружковъ, смазать сверху яйцемъ, не замазывая краевъ, надрѣзать верхъ каждаго пирожка, обмакивая ножъ въ горячій жирный бульонъ; проколоть тонкимъ ножемъ средину въ трехъ мѣстахъ и испечь. Когда поспѣютъ, вынуть мякишъ и наполнить избранною начинкой.

847. Волованы съ макаронами.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Сливочн. масла 2 лож.
Яицъ 2 шт.	Пармезана тертаго 2 лож.
Макаронъ ¼ ф.	Соку или гляса.

Приготовить волованы № 846, сварить макаронъ, отлить на дуршлакъ, перелить холодною водою, и, нарѣзавъ правильными продолговатыми кусочками, смѣшать съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, тертымъ пармезаномъ, сокомъ, или глясомъ, и нафаршировать волованы, залить сверху сокомъ.

848. Волованы съ маседуаномъ.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Маседуану изъ зелени.
Яицъ 2 шт.	Бешамели 2 ст.

Приготовить волованы № 846 и маседуанъ изъ разной зелени съ бешамелью, который разогрѣть, наложить въ волованы, залить сверху жидкою бешамелью и отпустить.

849. Тимбали.

ВЫДАТЬ:

Бекасовъ 2 шт.	Краснаго соусу 3 лож.
Масла 1 лож.	Трюфелей 6—7 шт.

Снять филеи у бекасовъ; изъ половины приготовить фаршъ, а осталь-

ные обжарить и изрѣзать. Изъ костей выварить на бульонѣ сокъ, процѣдить, прибавить 3 ложки густаго краснаго соуса, уварить до надлежащей густоты, положить мелко изрѣзанные трюфели и филеи, и остудить. Смазать масломъ маленькія формы, убрать низъ и бока трюфелемъ, наложить фаршу, а средину наполнить приготовленною начинкой; сварить на пару, и, когда будутъ готовы, выложить на блюдо.

850. Шартрезы.

ВЫДАТЬ:

Моркови 1 шт.—Рѣпы 1 шт.
Бобовъ и зеленаго гороха, по 1 гор.
Трюфелей 5–6 шт.
Яицъ 1 шт.—Фаршу № 17.
Начинки № 821.
Масла 1 лож.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ морковь, рѣпу, зеленые бобы, зеленый молодой горохъ, спаржу; сварить также трюфелей. Смазать масломъ маленькія формочки, выложить низъ и бока масляною бумагою, а на нее положить рѣзанный трюфель и зелень, смочить немного сырымъ бѣлкомъ и наложить фаршемъ изъ куръ, а средину наполнить начинкой № 824; закрыть сверху фаршемъ, накрыть кружкомъ изъ бумаги и сварить на пару; потомъ выложить на блюдо, снять бумагу и заглясировать.

851. Тартлеты.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.
Масла 1 лож.—Красн. соусу 1 стак.
Для фарша № 24.
Яицъ 1 шт.

Смазать масломъ тартлетныя формочки и выложить ихъ тонко-раскатаннымъ слоенымъ тѣстомъ, изъ котораго также вырѣзать крышки, величиною равною тартлетамъ, и вынуть у каждой крышки средину. Выложивши тѣстомъ тартлетныя формы, смазать яйцомъ; наложить холоднымъ фаршемъ годиво изъ телятины съ шампиньонами № 24, покрыть крышками, обжать тѣсто кругомъ, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку. Когда поспѣютъ, вынуть изъ формочекъ и, заливъ краснымъ соусомъ, отпустить.

852. Тартлеты съ выпускными яйцами.

ВЫДАТЬ:

Какъ въ № 851.
Анчоусн. масла 2–3 лож.
Яицъ столько, сколько тартлетъ.
Масла 1 лож.

Приготовить тартлеты изъ сдобнаго тѣста; положить въ каждую анчоуснаго масла № 345 и выпустить по одному яйцу, посолить, окропить масломъ, и, давши зарумяниться въ горячей печкѣ, подавать.

853. Тартлеты съ фаршемъ изъ рябчиковъ.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 764.	Масла 1—2 лож.
Для суфле изъ рябчиковъ.	

Смазать масломъ тартлетныя формочки, выложить средину тонко раскатаннымъ сдобнымъ тѣстомъ № 764, обрѣзать ровно съ краями, насыпать какимъ нибудь зерномъ и испечь; когда поспѣютъ, высыпать зерно, наполнить суфле изъ рябчиковъ, окропить масломъ и поставить въ горячую печку; когда зарумянятся, вынуть поспѣшно изъ формочекъ и тотчасъ подавать.

854. Тартлеты съ макаронами.

ВЫДАТЬ:

Для тартлетовъ № 852.	Пармезана тертаго 4 лож.
Макаронъ ¼ фун.	Ветчины ⅛ фун.
Сливочнаго масла 2 лож.	Яицъ 1 шт.

Приготовить тартлеты изъ сдобнаго тѣста, сварить въ соленой водѣ макароны, изрѣзать ихъ, размѣшать съ сливочнымъ масломъ и тертымъ пармезаномъ; прибавить изрѣзанной вареной ветчины, посолить по вкусу и нафаршировать тартлеты; за 15 минутъ до отпуска смазать яйцомъ, засыпать тертымъ пармезаномъ съ хлѣбомъ, окропить масломъ, дать зарумяниться въ горячей печкѣ и подавать.

855. Касроли.

ВЫДАТЬ:

Рису ½ фун.—Масла 2 лож.	Пюре № 25.
Желтковъ 1 шт.	Куриныхъ филеевъ 2—3 шт.
Копченаго языка 5—6 лом.	Бѣлаго соусу 1 ст.

Сварить рисъ и толочь горячимъ въ той же кастрюлѣ, деревяннымъ пестикомъ, до тѣхъ поръ, пока рисъ не начнетъ склеиваться; тогда наложить въ смазанныя масломъ маленькія рамки для пастетовъ, остудить, снять рамки, вырѣзать средину, и, смазавъ масломъ съ желтками, дать зарумяниться. Предъ отпускомъ положить въ средину немного пюре изъ куръ № 25, а сверху изжареные куриные филеи, въ перекладку съ копченымъ языкомъ, залить бѣлымъ соусомъ, заглясировать и отпустить.

856. Пирогъ съ рябчиками.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 3—4 шт.	Для слоенаго тѣста.
Ветчиннаго сала ½ ф.	Шампиньоновъ 3—4 шт.
Трюфелей 4—5 шт.	Шпику ½ ф.—Телятины ½ ф.

Сложивъ рябчикамъ ноги и сплюснувъ хлупы, нашпиковать крупнымъ

шпикомъ. Распластать вдоль спины, положить фаршу, сдѣланнаго изъ рябчиковыхъ же печенокъ съ ветчиннымъ, стертымъ на теркѣ, саломъ и трюфелями. Сдѣлавъ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, вымазать его дно ветчиннымъ саломъ, стертымъ на теркѣ, положить на него рябчиковъ, трюфелей, шампиньоновъ, накрыть ломтями шпику, а послѣ крышкою изъ тѣста, и запечь; когда поспѣетъ, то крышку, а также шпикъ и жиръ снять, влить соку изъ рябчиковъ же, прибавить сваренаго телячьяго мяса, шампиньонами, трюфелями, накрыть опять крышкою и подавать.

857. Пирогъ съ молоками.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Для рагу.

Сдѣлавши на сковородѣ нижнюю корку изъ слоенаго тѣста, положить на нее молоки, приготовленныя въ рагу, закрыть тѣстомъ и, защипавши, посадить въ печь; когда же пирогъ поспѣетъ, поднять верхнюю корку и прилить соку.

858. Пирогъ изъ блиновъ.

ВЫДАТЬ:

Для прозрачныхъ блиновъ.	Каши изъ смоленскихъ крупъ.
Фарша № 825.—Фарша № 795.	Масла 1 лож.

Смазать масломъ шарлотную форму и выложить края и низъ прозрачными блинами, потомъ наложить слой фарша изъ телятины № 825, накрыть блиномъ, наложить рядъ фарша изъ яицъ № 796, накрыть блиномъ, наложить каши и т. д. до тѣхъ поръ, пока форма не будетъ полна; сверху накрыть блиномъ, поставить на $^3/_4$ часа въ печку и, когда разогрѣется и зарумянится, выложить на блюдо.

859. Пирогъ изъ блиновъ съ кашею.

ВЫДАТЬ:

Для прозрачныхъ блиновъ.	Каши изъ смоленскихъ крупъ на молокѣ.
Начинки № 807.	Бешамели $^1/_2$ стак.
Масла 1 лож.	

Приготовляется какъ № 858, съ тою разницею, что разсыпчатая каша готовится на молокѣ и берется начинка № 807, съ бешамелью.

860. Пирогъ изъ блиновъ съ телячьимъ ливеромъ.

ВЫДАТЬ:

Телячій ливеръ.—Пряност., по вкусу.	Соусу 2 лож.—Луку 1 шт.
Кореньевъ по 1 шт.—Масла 2 лож.	Для прозрачныхъ блиновъ.

Сварить телячій ливеръ, съ солью, пряностями и кореньями; осту-

дить, вынуть изъ бульона, изрубить мелко, прибавить перцу, мушкатнаго орѣха и 2 ложки уваренпаго до густоты соуса. Печенку изрѣзать кусками, положить на изжаренный лукъ, накрыть тонкими ломтями шпика, посыпать солью и изжарить въ умѣренно-горячей печкѣ; потомъ остудить, изрубить мелко. Сдѣлать изъ прозрачныхъ блиновъ пирогъ въ шарлотной формѣ, перекладывая каждый рядъ фарша блиномъ, какъ сказано въ № 858.

861. Колбовый пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 771.—Фаршу № 822.	Яицъ 3—4 шт.—Соку $1/2$ ст.

Раскатать сдобное тѣсто № 771 въ кружокъ, толщиною въ полмизинца, положить на смазанный масломъ плафонъ, положить на тѣсто грибнаго фарша № 822, а на него рубленыхъ яицъ, потомъ опять грибовъ и т. д. наложить три или четыре ряда: забирать края тѣста кругомъ отъ низу до верху, и, собравъ всѣ концы, смять ихъ и обрѣзать такъ, чтобы изъ средины не было видно фарша, защипать кругомъ, а на срединѣ сдѣлать изъ тѣста же кокарду, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печку. Когда поспѣетъ, срѣзать верхнюю кокарду, очистить лишнее тѣсто, залить сокомъ, поставить кокарду на прежнее мѣсто и отпустить.

862. Кулебяка изъ блиновъ.

ВЫДАТЬ:

Для прозрачныхъ блиновъ.	Яицъ 1 шт.
Фаршу № 794.	Тертаго хлѣба 1 лож.
Молочной каши изъ смоленск. крупъ.	Масла 1 лож.

Смазать масломъ желѣзный листъ, положить на него рядъ прозрачныхъ блиновъ; класть на нихъ блины, въ которые завернутъ фаршъ изъ вязиги, каши или рыбныхъ филеовъ; укладывать надобно рядами въ видѣ продолговатой кулебяки. Подогнуть края нижнихъ блиновъ, смазать яйцемъ, покрыть сверху блинами, смазать яйцемъ посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и поставить на $^3/_4$ часа въ горячую печку. Когда кулебяка въ половину поспѣетъ, вынуть изъ печки, снова окропить масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и дать поспѣть; подавая, разрѣзать на куски.

863. Кулебяка съ сигомъ.

ВЫДАТЬ:

Рису $^3/_4$ ф.—Для тѣста № 783.	Зеленой петрушки.
Сига 1 шт.—Масла 3 лож.	Яицъ 1 шт.

Разложить салфетку, посыпать мукою, положить тѣсто, раскатать его

толщиною въ палецъ, наложить слой варенаго риса, а на него жареные филеи изъ сига; въ сокъ изъ-подъ сига прибавить рубленой зеленой петрушки, полить филеи, снова накрыть рисомъ, смазать яйцомъ, залѣпить края; подложить подъ салфетку руку, поднять кулебяку, перевернуть на смазанный масломъ листъ и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, смазать яйцомъ, сдѣлать концомъ ножа маленькое отверстіе на срединѣ, испечь и, когда поспѣетъ, смазать масломъ и накрыть салфеткою, потомъ нарѣзать кусками.

864. Кулебяка съ грибами.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 781.	Масла 3 лож.
Для фаршу № 821.	Зеленой петрушки.
Для фаршу № 807.	Яицъ 1 шт.

Приготовляется, какъ № 863; кладя фаршъ слѣдующимъ образомъ: сперва грибной, потомъ № 807, опять грибной и т. д.

865. Кулебяка съ капустой.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Начинки № 824.—Яицъ 1 шт.

Раскатать слоеное тѣсто толщиною въ половину пальца, положить на посыпанную мукою салфетку, а на него, посрединѣ, начинку № 824; смазать яйцомъ, залѣпить края, положить осторожно руку подъ салфетку, поднять кулебяку и перевернуть ее на листъ, смазать яйцемъ, сдѣлать сверху маленькое отверстіе, и поставить на $^3/_4$ часа въ умѣренно-горячую печку; когда поспѣетъ, нарѣзать на листѣ кусками, и уложить въ цѣломъ видѣ на блюдо.

866. Кулебяка съ фаршемъ.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Разсыпчатой манной каши.
Фаршу № 825.	Яицъ 5—7 шт.

Приготовляется, какъ № 865: уложить фаршъ № 825, засыпать его разсыпчатою манною кашею, положить ломтики яицъ, потомъ снова каши и наконецъ фарша; залѣпить края и поступить далѣе, какъ № 865.

867. Стразбургскій пирогъ изъ налимовъ.

ВЫДАТЬ:

Шпику 1 фун.	Сливочнаго масла $^1/_4$ фун.
Налимовъ и угрей, по ровну.	Желтковъ 3—4 шт.
Хлѣба 1 шт.—Сливокъ 1 ст.	Соли, перца, мускатнаго орѣха, по щепоти.
Астрогона, майорана, базилики.	Укропа 2 лож.—Бѣлаго соусу 1 лож.
Трюфелей $^1/_4$ фун.	

Этотъ пирогъ—блюдо превосходное, но далеко не дешевое. Возьмите

какую-нибудь глиняную форму, но такую, чтобъ ко дну была уже, а къ отверстію—шире. Это необходимо для того, чтобъ изъ формы можно было вывалить пирогъ, когда онъ поспѣетъ. Форму эту внутри обложите тонкими ломтями соленаго, но не копченаго свинаго сала, т. е., шпикомъ. Между тѣмъ у васъ должна быть заготовлена начинка изъ слѣдующихъ припасовъ: возьмите по равной части налимовъ и угрей. Молоки и печенки налима отложите особо. Мясо налимовъ и угрей снимите съ костей, шкуру тоже прочь, и истолките его въ ступѣ хорошенько, прибавя: хлѣбнаго мякиша, размоченнаго въ сливкахъ и отжатаго, сливочнаго масла, сырыхъ желтковъ, по щепоти соли, перца, мускатнаго орѣха, ложки 2 свареной и протертой зелени укропа, эстрагона, майорана и базилики, ложку бѣлаго соуса. Истолките все это тщательно въ ступѣ, протрите сквозь частое рѣшето и накладывайте въ горшокъ, плотно уминая, слѣдующимъ порядкомъ: слой смѣси, слой нарѣзанныхъ ломтями французскихъ трюфелей, слой тоже нарѣзанныхъ ломтями печенки и молокъ налимовъ, и такъ до верха. Все это покройте шпикомъ, прижмите, накройте каменной крышкой и поставьте въ печь, въ вольный духъ, часа на два. Когда пирогъ будетъ готовъ, выложите его на блюдо или тарелку и отнесите на погребъ, ибо этотъ пастетъ ѣдятъ холодный.

868. Минцпайзы.

ВЫДАТЬ:

Соленаго языка $1/2$ фун.	Для слоенаго тѣста.—Яблокъ $1/2$ ф.
Мелкаго сахара $3/4$ ф.	Коринки $3/4$ ф.
Мадеры и коньяку, по рюмкѣ.	Кайенскаго перца 3 зол.
Говяжьяго жира $1/2$ ф.	Мускатн. орѣха 1 шт.
Гвоздики 10 шт.—Корицы 5 зол.	Лимон. и померанц. цуката $1/2$ ф.

Минцпайзы—англійскіе пирожки, почти неизвѣстные у насъ, очень вкусные и оригинальные. Начинка для нихъ сложная, именно: варенаго соленаго языка $1/2$ фун., мелкаго сахару $3/4$ фун., мадеры и коньяку по рюмкѣ, сырыхъ безъ кожи и внутренностей яблокъ $1/2$ фун., коринки $3/4$ фун., краснаго кайенскаго перца 3 золот., говяжьяго жира $1/2$ фун., мускатный орѣхъ одинъ (истереть въ порошокъ), толченой гвоздики 10 шт., толченой корицы пять золотниковъ, лимоннаго и померанцеваго цуката $1/2$ фун. Все это рубится мелко на мелко, тщательно смѣшивается.

Тѣсто употребляется слоеное, которое раскатывается и потомъ рѣжется стаканомъ. Нижняя часть пирожка должна имѣть углубленіе, для чего ихъ лучше всего печь на особенныхъ фарфоровыхъ раковинахъ. Въ это углубленіе кладется начинка и закрывается верхней коркой, и ставится въ печь или шкафъ, на желѣзномъ листѣ.

Когда придетъ время для подачи минцпайзовъ, то верхнюю корочку пирожка надо снять, посыпать начинку мелкимъ сахаромъ, налить осто-

рожно на нее рому и зажечь; когда ромъ выгоритъ, то есть, погаснетъ, то пирожки опять прикройте верхнею половинкой и подавайте скорѣе, дабы ароматъ не улетучился.

I. ПАСТЕТЫ.

Сколько на пастеты идетъ муки и сколько нужно времени для печенія его.

Для пастета.	Муки фунт.	Часовъ для испеч.
Изъ 3 хъ каплуновъ надобно	4	$2^1/_2$
„ 6-ти цыплятъ простыхъ	4	$3^1/_2$
„ 6-ти индѣйскихъ цыплятъ	5	3
„ индѣйки старой	4	$2^1/_2$
„ фазана	4	4
„ глухаго тетерева	5	2
„ полеваго тетерева	2	$2^1/$
„ рябчиковъ	2	2
„ куропатокъ	3	$3^1/_2$
„ бекасовъ	2	2
„ зайца	3	$2^1/_2$
„ утокъ дикихъ	2	$3^1/_2$
„ гуся дикаго	3	$1^1/_2$
„ 6-ти голубей	3	1
„ 10-ти жаворонковъ	2	4
„ телячьей ноги въ 16-ть фунтовъ вѣсомъ	6	2
„ поросенка въ 10-ть фунтовъ . .	6	1
„ 3 фунтовъ карпій	3	$1^1/_2$
„ $1^1/_2$ фун. трески	2	$2^1/_2$
„ 2-хъ фунтовъ бѣлуги	3	$^1/_2$
„ 300 устрицъ	1	$^1/_2$
„ 3 фунтовъ раковъ	1	$^3/_4$
„ яичнаго сыра	1	$^3/_4$
„ полфунта говяжьяго мозга . . .	1	$^1/_2$

Рамки и формы для пастетовъ.

Замѣсить тѣсто № 771, раскатать и поставить на ледъ. Смазать масломъ плафонъ и рамку или форму паштетную; когда тѣсто застынетъ,

поставить рамку на плафонъ и, опустивъ въ нее тѣсто, укладывать, прижимая къ рамкѣ, такъ чтобы нигдѣ не было большихъ морщинъ или складокъ. Обрѣзать тѣсто ровно съ краями рамки, положить на дно кружокъ изъ бумаги, насыпать зерна до верху, накрыть масляною бумагою и поставить въ печку; когда поспѣетъ въ половину, высыпать зерно, смазать яйцомъ, (еще теплый), опять поставить въ печку и, когда зарумянится и обсохнетъ въ срединѣ, вынуть. Можно оставлять тѣсто на краяхъ рамки, чтобы накрыть имъ наложенный фаршъ, и сдѣлать кокарду. Если форма для пастета безъ рамки, то поступить такъ. Замѣсить покруче тѣсто № 771, раздѣлить его на три части; первыя двѣ части раскатать кружками, и одинъ кружокъ положить на плафонъ, обозначивъ на немъ форму пастета; другой кружокъ оставить въ холодномъ мѣстѣ. Третью часть тѣста раскатать въ видѣ ленты, слѣпить концы и положить на кружокъ; прижать края тѣста къ кружку, чтобы форма пастета была правильна, а тѣсто на краяхъ и въ срединѣ легло ровнымъ слоемъ. Наконецъ, наложить такую форму приготовленнымъ фаршемъ, накрыть кружкомъ тѣста, обрѣзать, залѣпить; сдѣлать сверху изъ того же тѣста кокарду, смазать яйцомъ, обложить масляною бумагою, завязать нитками и испечь.

869. Шведскій пастетъ.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 771.	Бешамели $1/2$ стак.
Лососины для кнели № 17.	Рябчиковъ 2–3 шт.
Гляса 1 лож.	Масла 1 лож.—Яицъ 1 шт.

Приготовить пастетную рамку съ тѣстомъ. Прибавить къ кнели изъ лососины № 17 гляса и уваренной бешамели изъ сливокъ. Приготовить и изжарить филеи съ рябчиковъ, остудить.

Положить слой кнели въ пастетную рамку, переложить филеями изъ рябчиковъ, положить опять кнели, и такъ далѣе, пока не наполнится форма; закрыть верхъ тѣстомъ, защипать края, сдѣлать по срединѣ кокарду, смазать яйцомъ и поставить въ печку на $1^1/_2$ часа. Когда поспѣетъ, снять рамку, положить на блюдо, срѣзать крышку, полить соусомъ по избранію и, накрывъ крышкою, отпустить.

870. Пастетъ съ говядиной.

ВЫДАТЬ:

Говядины 1 фун.—Шпику.	Кнели № 17.—Для тѣста № 771.
Лавр. листу 1 шт.	Муки и масла, по 1 лож.
Перцу щепоть.—Лимонъ 1 шт.	Сарделей 2–3 шт.

Изрѣзать говядину жеребейками, нашпиковать ее и положить на нѣсколько часовъ въ маринадъ изъ уксуса, лавроваго листа, перца, соли.

Сдѣлать пастетъ изъ тѣста № 771, положить слой куриной кнели № 17, а на него говядину и т. д., до самаго верха, закрыть тѣстомъ, защипать и поставить на два часа въ печку. Когда поспѣетъ, снять рамку, срѣзать верхъ и влить соусу изъ сарделей съ лимоннымъ сокомъ.

871. Пастетъ изъ рябчиковъ скороспѣлый.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 2—3 шт.—Масла 2—3 лож.	Тертаго пармезану 2 лож.
Для заварнаго тѣста.	Шампиньон. и трюфел. для соуса.

Снять филеи съ рябчиковъ, выпуть жилы, изжарить на легкомъ огнѣ. Вымазать масломъ пастетныя формочки, наполнить каждую до половины заварнымъ тѣстомъ, которое размазать кругомъ, чтобы можно было положить въ средину филеи; положивши по филею въ каждую формочку, замазать тѣстомъ, и поставить въ горячую печку, чтобъ зарумянились; потомъ обвести ножемъ вокругъ краевъ каждой формочки, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ и испечь въ вольномъ духѣ. Когда поспѣютъ, сложить на блюдо въ видѣ цѣльнаго пастета. Изъ костей и обрѣзковъ отъ рябчиковъ выварить бульонъ и приготовить на немъ жидкій соусъ съ шампиньонами или трюфелями, который и подать въ соусникѣ.

872. Пастетъ изъ телятины.

ВЫДАТЬ:

Телятины $2\frac{1}{2}$ фун.	Масла 3 лож.
Шпика $\frac{1}{2}$ ф.—Яицъ 3 шт.	Мадеры 1 стак.
Ветчины; зеленой петрушки.	Для тѣста № 771.

Изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ по $1\frac{1}{2}$ фунта телятины и шпика, смѣшать, посолить по вкусу, прибавить 2 сырые желтка, размѣшать. Нарѣзать изъ телячьяго сѣка небольшіе куски, нашпиковать шпикомъ и ветчиною, положить на нѣсколько времени въ масло съ мадерой, потомъ обжарить на легкомъ огнѣ; когда поспѣетъ въ половину, вынуть куски, а сокъ уварить до совершенной густоты. Куски посыпать рубленою зеленою петрушкою и остудить. Приготовя все, сдѣлать пастетъ и поставить въ горячую печку на два часа.

873. Пастетъ испанскій.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 2—3 шт.—Масла 3 лож.	Фисташекъ 1 горсть.—Яицъ 12 шт.
Моркови и петрушки по 1 шт.	Для слоенаго тѣста.

Изжарить рябчиковъ, снять мясо съ костей, изрубить; кости истолочь, положить въ бульонъ съ морковью и петрушкой, уварить, процѣдить сквозь сито, смѣшать съ рубленымъ мясомъ, очищенными фисташками, 4 цѣль-

ными яйцами и восемью желтками. Приготовить пастетную форму изъ слоенаго тѣста, наполнить сказанною начинкой, закрыть тѣстомъ и испечь.

874. Пастетъ изъ яицъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 30 штукъ.	Масла 2 ложки.

Разбить яйца, положить по вкусу соли, раздѣлить на три равныя части и испечь на 3-хъ сковородахъ одинаковой величины; обрѣзать кругомъ; положить первый кружекъ на блюдо, а изъ втораго и третьяго вынуть средину, оставивъ рантъ въ два пальца шириною; смазать яйцемъ, положить на блюдо одинъ на другой. Изъ вырѣзанныхъ кружковъ нарѣзать крутоны, убрать ими верхъ образовавшагося пастета, который смазать яйцомъ и наполнить яйцами а-ля-трибъ.

875. Пастетъ изъ каплуна.

ВЫДАТЬ:

Каплуна 1 шт.	Шпику 1 ф.—Бѣлаго вина $1/2$ ст
Мозгу говяжьяго $1/2$ ф.	Лимонъ 1 шт.—Для слоенаго тѣста.

Снять мясо у каплуна съ костей, изрубить, истолочь, смѣшать съ говяжьимъ мозгомъ; положить на дно кастрюли шпику, а на него приготовленную массу, поджарить, влить вина, бульону и лимоннаго соку, дать поспѣть и остудить. Приготовить пастетную форму изъ слоенаго тѣста, наполнить ее сказаннымъ фаршемъ и залить соотвѣтствующимъ соусомъ.

876. Пастетъ изъ риса.

ВЫДАТЬ:

Рису $1^1/_2$ ф.—Масла $1/2$ ф.	Яицъ 1 шт.
Перцу по вкусу.	Гарниру, по желанію.

Положить въ кастрюлю вымытаго риса, прибавить $1/2$ ф. масла, немного соли, перца и влить столько бульона, чтобы онъ едва покрылъ рисъ; вскипятить и, накрывъ плотно крышкою, поставить въ горячую печку на четверть часа. Когда рисъ упрѣетъ, такъ что можно раздавить зерно пальцемъ, то выложить поспѣшно весь рисъ въ каменную ступку и, ударивъ разъ десять пестикомъ, выложить быстро на плафонъ; сперва сдѣлать изъ риса такой величины кружокъ, какой предполагается имѣть пастетъ, потомъ обозначить рантъ, сдѣлать маленькія полоски на нижней и верхней части, съ такою быстротою, чтобы рисъ не остылъ. Остудить, смазать желтками съ масломъ, и зарумянить въ печкѣ. Вырѣзать сверху правильный кружокъ, вынуть средину и наложить избраннымъ гарниромъ.

877. Пастетъ съ ветчиною.

ВЫДАТЬ:

Телячью печенку.—Ветчины $1/_2$ фун. | Яицъ 1 шт.—Соусу, по желанію.
Для фарша, см. № 437. | Для тѣста № 771.

Подслоить масломъ и выложить тѣстомъ пастетную рамку; изжарить до готовности телячью печенку, изрѣзать ломтиками, посолить; изрѣзать вареной ветчины съ жиромъ; приготовить фаршъ гротанъ (см. № 437). Наложить въ приготовленную пастетную форму рядъ печенки, а на него ветчину, закрыть фаршемъ гротанъ и т. д.; когда форма будетъ полна, закрыть тѣстомъ, залѣпить, сдѣлать кокарду, смазать яйцомъ и поставить въ печку на $1^1/_2$ часа. Когда поспѣетъ, снять рамку, срѣзать крышку и влить уваренпаго соуса.

878. Пастетъ изъ риса, иначе.

ВЫДАТЬ:

Рису $1^1/_2$ ф.—Масла $1/_2$ ф. | Яицъ 1 шт.—Гарниръ, по желанію.

Размѣшать свареный рисъ лопаткою, наложить въ приготовленную форму, поставить подъ легкій прессъ, и, когда рисъ немного окрѣпнетъ, накрыть форму блюдомъ и осторожно перевернуть блюдо, чтобы форма была сверху; форму снять и наложить избраннымъ гарниромъ.

879. Пастетъ.

ВЫДАТЬ:

Для сдобнаго тѣста № 771
Мяса какого угодно, $1^1/_2$—2 ф.
Шампиньоновъ 2—3 шт.
Для кнели № 17, или для гротана № 437.
Масла 2 ложки.

Приготовить сдобное тѣсто, выложить имъ пастетную рамку, и поставить въ холодное мѣсто. Приготовить фаршъ гротанъ, или кнель. Изрѣзать кусками мясо, назначенное для пастета, и обжарить; прибавить рубленыхъ шампиньоновъ. Положить фаршъ на низъ въ рамку, а на него рядъ мяса, накрыть фаршемъ, и т. д., пока не наполнится рамка. Тогда смазать яйцемъ, закрыть тѣстомъ и поступать, какъ сказано во введеніи.

880. Пастетъ съ фаршированными жаворонками.

ВЫДАТЬ:

Жаворонковъ 4 шт. | Трюфелей $1/_4$ ф.—Шпику $1/_4$ ф.
Для фарша годиво. | Для соусу № 359.—Для тѣста слоен.

Заготовить жаворонковъ, фаршированныхъ годиво съ трюфелемъ. Кости и обрѣзки отъ жаворонковъ истолочь съ обрѣзками трюфелей, протереть сквозь частое сито, прибавить годиво, положить на смазанный масломъ со-

тейникъ, обровнять, разложить фаршированныхъ жаворонковъ и, накрывши тонкимъ шпикомъ, поставить въ печку; когда жаворонки испекутся, снять шпикъ, и выпуть ихъ на блюдо; съ фарша снять жиръ, разрѣзать кусками и укладывать въ приготовленный пастетъ, перекладывая трюфелями или шампиньонами и жаворонками и, поливая каждый слой соусомъ № 359; сверху убрать жаворонками, средину наполнить трюфелемъ, и залить краснымъ соусомъ.

881. Пастетъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ.

ВЫДАТЬ:

Для фарша годиво.	Для тѣста № 771.
Трюфелей 5—6 шт.	Для соусу краснаго.

Приготовить пастетную рамку съ тѣсомъ, наполнить выдѣланными кнелями изъ фарша годиво (изъ рябчиковъ) съ рубленымъ трюфелемъ, закрыть сверху тѣстомъ, сдѣлать изъ тѣста на срединѣ крышки кокарду, и смазать яйцемъ. Поставить на 2 часа въ горячую печку, наблюдая, чтобы пастетъ не пригорѣлъ; когда поспѣетъ, снять рамку, срѣзать верхъ и подать съ соусомъ, который уварить съ трюфельнымъ сокомъ.

882. Пастетъ изъ тетерева.

ВЫДАТЬ:

Тетерева 1 шт.	Фаршу № 437; яицъ 1 шт.
Тѣста № 771.	Краснаго соусу 2 ст.

Нашпиговать глухаря какъ слѣдуетъ, обжарить вполовину на вертелѣ, снять и остудить. Приготовить пастетную рамку съ тѣстомъ, положить на низъ фаршъ гротанъ изъ печенокъ и, разрѣзавъ глухаря кусками, уложить его въ пастетъ, обложить фаршемъ, смазать края пастета яйцемъ, закрыть тѣстомъ, залѣпить, сдѣлать кокарду изъ тѣста и, смазавъ сверху яйцомъ, поставить въ печку въ вольный жаръ на $1^1/_2$ часа. Когда поспѣетъ, снять рамку, срѣзать крышку, счистить столько фарша, чтобы глухарь былъ виденъ, влить немного уваренпаго соуса, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

883. Пастетъ изъ вальдшнепа.

ВЫДАТЬ:

Дичи для фарша $1^1/_2$ ф.	Шпику 1 ф.—Лансшигу 3 ст.
Сливочнаго масла 3 лож.	Вальдшнепа 1 шт.—Трюфелей 5—6 шт.

Заготовьте фаршу изъ дичи—тетерева, зайца, поджарьте его въ сливочномъ маслѣ, истолките въ ступкѣ и протрите сквозь частое рѣшето; потомъ снимите съ костей вальдшнепа, начините его фаршемъ, заверните

въ промасленную сливочнымъ масломъ бумагу, обмотайте ниткой и зажарьте. Кромѣ этого у васъ долженъ быть заготовленъ распущенный ланспигъ. Когда все заготовлено, поступайте съ матеріаломъ слѣдующимъ образомъ. Возьмите кастрюлю или глиняную форму, которыя ко дну должны быть нѣсколько уже, дабы пастетъ можно было послѣ свободно выложить; выложите форму изнутри шпикомъ, налейте на дно ея на палецъ толщиною ланспига и дайте ему застыть, поставивъ форму на ледъ или снѣгъ. Когда ланспигъ застынетъ, наложите на него слой фарша толщиною пальца на два, на фаршъ положите вальдшнепа, залейте его до половины ланспигомъ, который опять должно застудить; послѣ вновь обложите фаршемъ и залейте ланспигомъ. Надо стараться сдѣлать такъ, чтобъ вальдшнепъ лежалъ въ срединѣ формы, т. е. сколько фаршу и ланспигу подъ нимъ, столько же чтобъ было ихъ и надъ нимъ; для этого лучше всего и то и другое раздѣлить за ранѣе на двѣ равныя части. Для пастета изъ одного вальдшнепа трехъ стакановъ ланспига и трехъ же стакановъ фарша достаточно.

Можно поступить и такъ. Вымазавъ форму масломъ, наложите ее почти до половины фаршемъ, но не уминайте его; на фаршъ положите вальдшнепа, наложите на него фаршу до верху формы, залейте теплымъ ланспигомъ и вынесите въ погребъ, на ледъ.

Ежели въ протертый фаршъ вы прибавите нѣсколько припущенныхъ въ сливочномъ маслѣ и изрубленныхъ французскихъ трюфелинъ (5—6) и перемѣшаете ихъ съ фаршемъ, то улучшите пастетъ, елико возможно.

Такой пастетъ долженъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ можетъ сохраниться нѣсколько дней; когда же потребуется къ расправѣ, то опустите кастрюлю на нѣсколько секундъ въ горячую воду и, когда пастетъ согрѣется нѣсколько, выложите его на блюдо и подавайте.

884. Пастетъ съ кнелью.

ВЫДАТЬ:

Фазана 1 шт.—Шампанскаго $1/2$ бут.	Для тѣста № 771.
Бѣлаго соусу 1—2 лож	Масла 1 лож —Яицъ 1 шт.

Приготовить кнель № 17 изъ фазана, а изъ костей фазаньихъ выварить густой сокъ, прибавить въ него $1/2$ бутылки шампанскаго и бѣлаго соуса, уварить до густоты, процѣдить и поставить на паръ. Налить кнели соленымъ кипяткомъ, накрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ и поставить на легкій огонь, но не давать кипѣть. Когда кнели поспѣютъ, вынуть ихъ дурхшлакомъ, осушить салфеткою, положить въ приготовленный пастетъ рядами, до самаго верха, заливая каждый рядъ соусомъ.

885. Пастетъ съ годиво.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 2 шт.
Трюфелей 5—6 шт.
Бѣлаго соуса 2 лож.
Для тѣста № 771.
Шампанскаго $1/2$ бут.
Масла 1 лож.—Яицъ 1 шт.

Приготовляется какъ № 884, съ тою только разницею, что берется кнель изъ годиво (изъ рябчиковъ съ трюфелями) и соусъ съ шампанскимъ.

886. Пастетъ изъ филеевъ рябчика.

ВЫДАТЬ:

Для фарша гротанъ, см. № 437.
Рябчиковъ 2 шт.—Мадеры 1 ст.
Для тѣста № 776.—Яицъ 1 шт.
Трюфелей 3—4 шт.—Для красн. соусу.

Приготовить фаршъ гротанъ, см. № 437; снять съ рябчиковъ филеи, вынуть изъ нихъ жилы, обмазать приготовленнымъ фаршемъ. Положить въ готовую рамку слой фарша, а на него ломтики трюфеля, потомъ филеи, опять трюфели и, наконецъ, наложить фаршемъ до верху, залѣпить тѣстомъ, смазать яйцемъ и поставить въ печку на $1^1/_2$ часа. Когда поспѣетъ, снять рамку и подать. Отдѣльно подать уваренный соусъ съ трюфельнымъ сокомъ и мадерою.

887. Пастетъ финансьеръ.

ВЫДАТЬ:

Для тѣста № 771.
Сладкаго мяса $1/4$ ф.
Шампиньоновъ 5—6 шт.
Трюфелей 3—4 шт.
Печенокъ изъ пулярды 4—5 шт.
Для кнели № 17.
Гребешковъ $1/8$ ф.
Для соусу № 354.

Приготовить пастетную форму, наполнить ее приготовленнымъ сладкимъ мясомъ, шампиньонами, трюфелями, печенками изъ пулярдъ, кнелью, гребешками и залить соусомъ сюпремъ № 354.

888. Пастетъ съ курицею.

ВЫДАТЬ:

Курицу 1 шт.—Для тѣста слоенаго.
Яблокъ 3—4 шт.
Говяжьяго сала $1/2$ фун.
Лимонъ 1 шт.
Инбирю, корицы, сахару, по вкусу.
Вина 1 рюмку.

Курицу сварить, а потомъ дать ей остынуть. На поддонокъ изъ тѣста кладется эта курица вмѣстѣ съ яблоками, мелко нарѣзанными, лимонными кружками, съ имбиремъ, корицею, сахаромъ. На это выливается рюмка хорошаго винограднаго вина и прибавляется нѣсколько говяжьяго сала. Начинивши пастетъ до верха, наложить крышку и запечь.

889. Пастетъ изъ рыбы.

ВЫДАТЬ:

Рыбы 1—$1^1/_2$ фун. Раковыхъ шеекъ 30 шт., или печенокъ налимьихъ 5—6 шт., или шампиньон., грибовъ, сморчковъ, 15—16 шт., или кнели № 17.	Для соусу, соотвѣтствующаго избранному Гарниру. Для тѣста № 771. Масла 2 лож.

Снять филеи съ избранной рыбы, посолить и изжарить на легкомъ огнѣ. Приготовить рамку для пастета, и гарниръ: раковыя шейки, печенки изъ налимовъ, шампиньоны, грибы, сморчки, кнель, и соусъ, соотвѣтствующій вкусу избраннаго гарнира. Положить рядъ филеевъ въ пастетъ, переложить гарниромъ и, заливъ соусомъ, продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока пастетъ не наполнится до верха.

890. Пастетъ королевскій.

ВЫДАТЬ:

Индѣйку, небольшую, 1 шт. Масла сливочнаго 2 лож. Хлѣбъ бѣлый 1 шт.	Сливокъ $^1/_2$ бут. Яицъ 8—9 шт. Для слоенаго тѣста.

Снять осторожно кожу съ индѣйки, а также мясо; изрубить послѣднее, истолочь, прибавить масла, тертый хлѣбъ, 2 ложки сливокъ, 5 или 6 желтковъ, размѣшать, наложить этотъ фаршъ на кожу индѣйки. Сдѣлать пастетъ изъ слоенаго тѣста, положить приготовленную индѣйку, промежутки закрыть фаршемъ или толченымъ миндалемъ, закрыть тѣстомъ и испечь. Отдѣльно подать соусъ изъ сливокъ, вскипяченныхъ съ тремя желтками.

891. Пастетъ съ макаронами.

ВЫДАТЬ:

Макаронъ 1 ф.—Ветчины $^1/_2$ ф. Трюфелей 5—6 шт.	Шампиньоновъ 7—8 шт. Масла 3 лож.—Тертаго пармез. 2 лож.

Отварить макароны въ соленой водѣ, потомъ поджарить ихъ съ тонкими ломтями ветчины, изрубить мелко, протолочь, прибавить рубленыхъ трюфелей, шампиньоновъ, мозгу изъ костей, масла, пармезана, бульону. Сдѣлать пастетъ, наложить его до верху приготовленнымъ фаршемъ, закрыть тѣстомъ и поставить въ печь на $1^1/_2$ часа. Предъ отпускомъ срѣзать крышку и влить увареннаго соуса.

892. Пастетъ перигорскій.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 6 шт.—Телятины 2 ф. Шпику 1 ф.—Для тѣста № 771.	Масла $^1/_2$ ф.—Петрушки, шарлоту. Трюфелей 5—6 шт.

Изжарить рябчиковъ и снять ихъ съ костей. Телятину и шпикъ из-

рубить, изжарить въ маслѣ, съ петрушкой и шарлотомъ, истолочь, прибавить бульона (если фаршъ густъ); сдѣлать пастетъ, положить на дно приготовленнаго фаршу, потомъ слой изрѣзаннаго въ ломти трюфеля, потомъ рябчиковъ, опять трюфелей; закрыть фаршемъ, замазать тѣстомъ и поставить въ печь часа на $1^{1}/_{2}$—2. Отдѣльно подать красный соусъ, уваренный съ трюфельнымъ сокомъ.

893. Пастетъ съ рябчиками.

ВЫДАТЬ:

Рябчиковъ 2—3 шт.	Масла или ветчиннаго сала $^{1}/_{2}$ фун.
Уксусу 1 ст.—Луку 1 шт.	Перцу щепоть.
Лавр. листу 2 шт.	Вина 1 рюмку.
Для тѣста № 771.—Яицъ 1 шт.	Лимоновъ 2—3 шт.

Рябчиковъ очистить, выпотрошить, отрѣзать у нихъ головы, расплющить, потомъ мариновать нѣсколько дней, положивъ въ уксусъ съ луковицами и лавровымъ листомъ. Раскатать изъ тѣста поддонокъ, вымазать яйцами, сдѣлать окраекъ, а на средину, гдѣ быть рябчикамъ, рѣшетку изъ того же тѣста. Потомъ положить на поддонокъ ломтиками масла, или ветчиннаго сала, посыпать перцомъ, положить маринованныхъ въ уксусѣ рябчиковъ, опять покрыть ломтиками масла. Наконецъ сдѣлать крышку изъ того же тѣста и запечь. Прорѣзавши на крышкѣ небольшое отверстіе, влить мяснаго сока, или крѣпкаго мяснаго отвара, прибавивъ немного вина, и допечь пастетъ. Отпуская пастетъ, взрѣзать крышку, и выдавя въ него сокъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ, наложить опять крышку.

894. Пастетъ съ телятиной.

ВЫДАТЬ:

Телятины $1^{1}/_{2}$—2 фун.	Хлѣба бѣлаго 1 шт.
Лимоннаго соку или уксусу 2 лож.	Для тѣста № 771.
Ветчиннаго сала $^{1}/_{2}$ фун.	Соусу по желанію.—Желтк. 2—3 шт.

Половину назначенной телятины изрѣзать ломтиками, отбить ихъ колотушкой, изжарить. Изъ другой половины сдѣлать фаршъ, который и кладется на дно пастета, а на него битое мясо, смоченное немного лимоннымъ сокомъ, или хорошимъ уксусомъ; это мясо закрывается сверху опять фаршемъ, потомъ двумя ломтиками ветчиннаго сала, и крышкою изъ тѣста. Когда пастетъ испечется, то вливаютъ въ него какого-нибудь соуса съ прибавкою лимоннаго сока.

895. Пастетъ съ телячьими почками.

ВЫДАТЬ:

Телячьихъ почекъ 2 шт.	Шампиньоновъ 3—4 шт.
Ветчины $^{1}/_{2}$ фун.—Почечн. сала $^{1}/_{4}$ ф.	Масла 2 лож.
Луку 1 шт.—Перцу, соли.	Для тѣста № 771.

Почки, взятыя отъ жареной, холодной телятины, изрубить крупно

съ прибавкою ветчины и почечнаго сала, съ лукомъ, солью, перцомъ, шампиньонами, сдѣлать пастетъ, и положить въ него всѣ изрубленныя вещи, потомъ запечь. Чрезъ верхнее отверстіе влить въ него нѣсколько бульону съ масломъ.

896. Пастетъ съ соленою рыбой.

ВЫДАТЬ:

Соленой рыбы $1^1/_2$ фун.	Луку 4 шт.
Кукурузной муки для поленты.	Тертаго хлѣба 2 лож.
Прованскаго масла $^1/_4$ фун.	

Вымочить и сварить въ водѣ соленую рыбу, остудить, не вынимая изъ отвара; сварить изъ кукурузной муки постную поленту, выложить въ смазанную прованскимъ масломъ пастетную рамку, выдѣлать форму пастетную, накрыть, поставить въ горячую печку на $^1/_4$ часа, потомъ остудить. Изжарить въ прованскомъ маслѣ мелко рубленый лукъ, вынуть рыбу, обобрать кости, разрѣзать на куски. Вырѣзать кружекъ на рединѣ пастета, вынуть мякоть, наложить рядъ рыбы, закрыть изжареннымъ лукомъ, положить опять рыбы, и т. д., пока не наполнится форма; тогда посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить прованскимъ масломъ и поставить въ умѣренно горячую печку. Когда зарумянится, сложить осторожно на блюдо, снять рамку, смазать прованскимъ масломъ и отпустить.

897. Пастетъ съ лососиной.

ВЫДАТЬ:

Лососины $1-1^1/_2$ фун.	Луку 1 шт.
Краснаго вина $^1/_2$ ст.	Для рыбнаго фарша № 17.
Пряностей по вкусу.	Для соуса—Для тѣста № 771.

Нарѣзавъ звеньевъ лососины поперегъ, въ палецъ толщиною, посыпать солью и дать нѣсколько часовъ постоять, потомъ осушить и сварить въ мясномъ бульонѣ, съ краснымъ виномъ, пряностями, лукомъ; остудить; класть съ фаршемъ въ пастетъ, а отваръ, въ которомъ лососина была варена, процѣдить сквозь сито и прилить къ соусу.

898. Пастетъ съ треской.

ВЫДАТЬ:

Луку 4 шт.	Трески 1 фун.—Хлѣба бѣлаго 2 ст.
Прованскаго масла $^1/_4$ фун.	Для рыбнаго соусу.
Картофельнаго пюре 4 стак.	Рубленой зелени.

Изрубить мелко и изжарить въ прованскомъ маслѣ 4 луковицы; половину такого луку смѣшать съ картофельнымъ пюре, посолить по вкусу, выложить въ смазанную прованскимъ масломъ пастетную рамку, дать зару-

мяниться въ горячей печкѣ, вынуть и остудить. Вырѣзать на срединѣ кружекъ, вынуть немного картофеля и разогрѣть до горячаго состоянія. Раздѣлить треску на куски; прибавить въ другую половину лука, тертый поджаренный хлѣбъ; положить въ горячій пастетъ рядъ трески, а на него хлѣбъ, потомъ опять треску и хлѣбъ, и т. д., пока не наполнится пастетъ; сверху засыпать хлѣбомъ, окропить масломъ, и, давши зарумяниться, сложить на блюдо, снять рамку, смазать прованскимъ масломъ и отпустить. Отдѣльно подать рыбный соусъ съ рубленою зеленью.

899. Пастетъ съ карпіей.

ВЫДАТЬ:

Карпію 1 шт.—Масла 2 лож.	Шампиньоновъ 7—8 шт.
Петрушки зеленой.	Бѣлый хлѣбъ 1 шт.
Французской водки $1/2$ рюмки.	Соли, перцу.

Карпія разнимается на шесть частей, и кладется въ пастетъ на фаршъ, сдѣланный изъ карпіевыхъ молокъ съ кускомъ коровьяго масла, петрушкой, лукомъ, шампиньонами, мякишемъ бѣлаго хлѣба, солью и перцемъ, и накрывается крышкою изъ того же пастетнаго тѣста. Когда придетъ время сажать его въ печь, то, поднявъ крышку, вливаютъ въ пастетъ полъ-рюмки французской водки и запекаютъ часа два. Можно карпій класть и цѣлыми.

900. Пастетъ съ лососиной, иначе.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Яицъ 1 шт.—Лососины 1—$1^1/_2$ фун.
Для кнели № 17 (рыбн.).	Бѣлаго соусу 1 ст.

Положить въ приготовленную пастетную рамку рядъ кнели № 17 изъ рыбы, а на нее изжаренные филеи лососины, потомъ снова кнели и т. д., пока не наполнится форма; смазать сверху яйцемъ, загнуть края въ средину, накрыть тѣстомъ, залѣпить и обрѣзать кругомъ; поставить въ горячую печку. Когда поспѣетъ сложить на блюдо, снять рамку, срѣзать сверху крышку и, заливъ бѣлымъ соусомъ, отпустить.

901. Рыбный пастетъ.

ВЫДАТЬ:

Рыбы 2 фун.	Луку 2 шт.—Тертаго хлѣба 1 стак.
Гвоздики, мускатнаго цвѣта, по вкусу.	Масла 2 лож.
Для слоенаго тѣста.	Для фаршу № 17 (рыбн.).

Рыбу очистить, изрѣзать ее на части и, обваривши въ соленой водѣ, реберныя кости у большихъ кусковъ выбрать, и, положа въ блюдо съ толченою гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, мелкорубленнымъ лукомъ, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла и солью, перемѣ-

шать съ фаршемъ; пастетъ же сдѣлать изъ соленаго тѣста; соусъ къ нему изготовить по произволу.

902. Пастетъ изъ судака.

ВЫДАТЬ:

Судака 1 шт.	Печенокъ налима 7—8 шт.
Прованск. масла $1/4$ фун.	Хлѣбъ бѣлый 1 шт.
Шарлоту 2—3 шт.	Муки 1 лож.—Для тѣста № 781.

Снять съ судака филеи; половину изрѣзать ломтиками, посолить, изжарить до половины въ прованскомъ маслѣ на легкомъ огнѣ, посыпать рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ и остудить. Другую половину филеевъ изрубить мелко, истолочь, прибавить вдвое менѣе мякиша бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и отжатаго до суха, протолочь, протерѣть сквозь сито и, если фаршъ окажется твердымъ, то изжарить въ прованскомъ маслѣ немного муки, сдѣлать на рыбномъ бульонѣ густой соусъ, остудить на льду, смѣшать съ фаршемъ, посолить по вкусу. Сварить печенокъ изъ налимовъ; половину ихъ изрѣзать ломтиками; положить къ филеямъ, а остальные также изрѣзать, положить въ кастрюлю, влить рыбнаго соуса и поставить подъ крышкой на паръ. Смазать прованскимъ масломъ пастетную рамку; раскатать не очень тонко тѣсто № 781 (на дрожжахъ), выложить имъ рамку, наложить въ перекладку рядами фаршъ, филеи и печенки; накрыть тѣстомъ, и испечь. Когда поспѣетъ (чрезъ $1\frac{1}{2}$ часа), сложить на блюдо, снять рамку и смазать прованскимъ масломъ. Отдѣльно подать соусъ съ печенками налимовъ.

903. Пастетъ изъ рыбы иначе.

ВЫДАТЬ:

Рыбы, какая есть, $1\frac{1}{2}$ фун.	Сморчковъ 3—4 шт.
Шпика $1/4$ ф.—Вина $1/2$ ст.	Трюфелей 2—3 шт.
Налимьихъ печенокъ 2—3 шт.	Молокъ карпіи.
Масла 1 лож.	Муки 1 лож.
Шампиньоновъ 2—3 шт.	Яицъ 2 штуки.

Сдѣлать фаршъ изъ угрей, лососины, форелей и изъ другихъ рыбъ, какихъ угодно, и какихъ достать можно; когда фаршъ будетъ готовъ, то положить сперва въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика, а на него фаршъ и поставить на $1/4$ часа въ вольный жаръ, потомъ понемногу приливать виноградпаго вина и отвара, прибавить шампиньоновъ, сморчковъ, трюфелей, налимьихъ печенокъ, карпьихъ молокъ, изрубивши мелко, дать поспѣть, потомъ остудить. Оставшуюся жижу отъ начинки можно, при подаваніи пастета на столъ, смѣшать съ кусочкомъ коровьяго масла, мукою и парою яичныхъ бѣлковъ, подварить, и употребить на подливку.

904. Пастетъ съ раками.

ВЫДАТЬ:

Раковъ 50 шт.—Вина 1 бут.	Шампиньоновъ 3—4 шт.
Поварен. травъ 1 горсть.	Трюфелей 5—6 шт.
Луку 1 шт.—Сморчковъ 3—4 шт.	Налимьихъ печенокъ 3 шт.
Рыбы $1/2$ ф.—Хлѣба тертаго $1/2$ стак.	Молокъ карпій.—Масла 1 лож.
Для слоенаго тѣста.	Яицъ 2 шт.—Для соусу.

Раки сварить въ виноградномъ винѣ, а потомъ хвостики ихъ очистить, смѣшать съ рублеными поваренными травами, лукомъ, сморчками, трюфелями, шампиньонами, налимьими печенками, карповыми молоками; можно прибавить и вареной свѣжей рыбы; хорошенько все перемѣшать; потомъ сдѣлать немного фарша изъ выпутаго изъ раковыхъ клешней тѣла и недоваренной или недожаренной рыбы, изрубя ихъ мелко съ тертымъ хлѣбомъ, стертымъ съ коровьимъ масломъ, яйцами. Изъ этого фарша сдѣлать также небольшія въ пастетѣ закраинки, приготовленную начинку туда положить, прикрыть фаршемъ, пастетъ додѣлать и запечь. Тѣсто должно быть слоеное. На соусъ сдѣлать нѣсколько раковаго масла и съ нимъ приготовить соусъ, а при поданіи на столъ пастета влить въ него.

X. МОРОЖЕНОЕ, ЖЕЛЕ, КРЕМЪ, ПЛОМБИРЪ, КОМПОТЪ и проч.

Для приготовленія мороженаго необходимо сдѣлать нѣсколько общихъ замѣчаній. Нужно имѣть мѣдную луженую форму или луженую же, желѣзную, но въ желѣзной мороженое не такъ скоро и не такъ хорошо замараживается, какъ въ мѣдной, и чѣмъ послѣдняя толще, тѣмъ лучше. Надо имѣть также деревянную кадочку, съ отверстіемъ на днѣ, для спусканія воды отъ тающаго при верченіи формы льда; ледъ, соль, сахаръ и тѣ еще припасы, изъ которыхъ желаете приготовить мороженое, каковы: сливки, фрукты, ягоды, сиропы, духи....

Продаются машинки для приготовленія мороженаго, по словамъ торговцевъ этими машинками, въ нѣсколько минутъ; но мы предостерегаемъ отъ покупки этихъ машинокъ, такъ какъ они почти никуда не пригодны. Мы сами имѣли неосторожность, повѣривъ публикаціи г. Гризара и Зальцфиша, купить такую игрушку и очень сожалѣемъ, что бросили 8 рублей въ печку. Но на нашей обязанности лежитъ испробовать каждую подобную вещь, дабы предупреждать отъ ошибокъ нашихъ читателей; мы, такъ-сказать, обречены въ жертву многихъ ловкихъ составителей заманчивыхъ публикацій.

Предварительно на дно кадочки слѣдуетъ насыпать мелкаго льду, а сверхъ его хоть горсть соли; на это ледяное основаніе, на середину его поставите форму и обсыпайте ее кругомъ тоже мелкимъ льдомъ, уколачивая его плотнѣе полѣномъ или другой какой колотушкой. Набивая ледъ, слѣдуетъ пересыпать его солью такъ: рядъ льду, хоть вершокъ вышеной, а на него добрую горсть соли, и т. д., сверху должна быть соль. Форма должна такимъ образомъ быть засыпана до краевъ почти; заправивъ ее, вливаютъ массу, изъ которой хотятъ приготовить мороженое, накрываютъ форму бумажнымъ кружкомъ, а потомъ крышкой отъ формы. Бумажный кружокъ накладываютъ на форму для того, чтобъ во время сниманія крышки, не засыпалась въ форму соль, чѣмъ можно мороженое испортить... Массы, приготовленной для мороженаго, надо наливать до половины формы или до двухъ третей, но отнюдь не полную; уменьшать количество—можете, то-есть, налить четверть формы или менѣе. Когда все вышесказанное сдѣлано, должно вертѣть форму, взявши ее за ручку; завертывать мороженое совѣтуемъ въ холодномъ мѣстѣ, зимой хоть въ сѣняхъ, лѣтомъ на погребу. Когда масса начнетъ застывать, что послѣдуетъ минутъ черезъ 20—30, смотря по количеству мороженаго, то откройте осторожно крышку, снимите бумагу, оскоблите приставшее и застывшее уже мороженое съ боковъ и дна формы, перемѣшайте хорошенько и выбейте его деревянной веселкой съ остальной массой, находящейся еще въ болѣе жидкомъ состояніи, закройте и вновь вертите. Чѣмъ тщательнѣе будете вымѣшивать, тѣмъ лучше и мягче будетъ мороженое: въ этомъ весь секретъ. Вымѣшиваніе повторите разъ 5—6.

Когда мороженное превратится въ довольно твердую, густую массу, то, выложивъ его на блюдо, или тарелку, или раздѣливъ на порціи—подавайте. Если же подавать еще не время, то надо засыпать форму сверху льдомъ и солью, и такъ оставить на погребѣ до подачи.

Во время верченья, ледъ, разгорячаясь, естественно будетъ таять, поэтому нужно, по временамъ, спускать воду, вынимая пробку изъ отверстія, сдѣланнаго въ днѣ кадки; сверху же ея прибавляйте льду и соли.

Чтобъ выложить мороженое изъ формы, опустите ее на нѣсколько секундъ въ горячую воду, оботрите потомъ форму и опрокиньте ее на блюдо, покрытое сложенною салфеткой. Когда же хотите подать мороженое порціями, то берите его круглой серебряной ложкой, отчего оно приметъ видъ полушаровъ, и раскладывайте по чайнымъ хрустальнымъ или фарфоровымъ блюдечкамъ, или на фарфоровыя раковины. Конечно, можно раскладывать мороженое и въ мелкія формы, а потомъ вынимать ихъ и подавать на блюдцахъ, но все это требуетъ много излишнихъ хлопотъ, и мы совѣтуемъ лучше употреблять два вышескасанные способа подачи; первый изъ нихъ употребителенъ за обѣдомъ, второй (порціями) вечеромъ, передъ чаемъ, вообще послѣ обѣда.

905. Сливочное мороженое.

ВЫДАТЬ:

Желтковъ 4 шт.	Ванили кусокъ въ вершокъ, или цедру
Мелкаго сахару 1 ст.	съ $1/2$ лимона, или $1/2$ лож. воды помѣ-
Сливокъ густыхъ 3 ст.	ранц. цвѣтовъ.

Сотрите желтки съ сахаромъ, разведите по немногу тремя стаканами густыхъ сливокъ, вылейте въ кастрюлю, поставьте на огонь и мѣшайте безпрестанно веселкой, пока не сдѣлается густо; но не доводите до кипѣнія, чтобъ не сдѣлать яичницы. Готовая масса должна походить на жидкую сметану. Процѣдивъ чрезъ сито и остудивъ, — при чемъ безпрестанно мѣшайте, — вылейте массу въ форму и замораживайте, какъ выше сказано.

Когда варите массу для мороженаго, можете бросить въ кастрюлю кусочекъ ванили въ вершокъ длиною, или цедру съ половины лимона, или $1/2$ ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

906. Сливочное мороженое иначе.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ 1 бут.—Сахару 1 ф.	Цедру съ лим.—Желтковъ 3—4 шт.

На бутылку хорошихъ сливокъ нужно положить фунтъ сахару, цедру съ одного лимона и 3—4 желтка. Сперва влить въ кастрюлю сливки, положить сахаръ и сварить сиропъ. Цедру нужно обтереть кускомъ сахара. Когда поспѣетъ сиропъ, влить его осторожно и по немногу въ взбитые желтки, стараясь не заварить ихъ и постоянно размѣшивая. Потомъ остудить, вылить въ форму и заморозить, какъ выше сказано.

907. Мороженое кофейное.

ВЫДАТЬ:

Мелкаго кофе 1 чашку.	Сливокъ 2 ст.
Желтковъ 4 шт.	Сахару 1 ст.

Возьмите чайную чашку хорошо сожженнаго и мелко смолотаго кофе, налейте его такимъ количествомъ воды, чтобы чистаго сваренаго, безъ гущи, кофе вышло не болѣе стакана. Сотрите 4 желтка съ стаканомъ мелкаго сахару, прибавьте кофе и разведите двумя стаканами густыхъ сливокъ; поставьте эту массу въ кастрюлѣ на огонь, варите, мѣшая веселкой, пока не станетъ густо, но не доводите до кипѣнія; процѣдите чрезъ сито въ форму, остудите, мѣшая, и замораживайте.

Можно дѣлать его и другимъ способомъ, нѣсколько обманнымъ. Разведите стертые желтки съ сахаромъ (пропорція та же) тремя стаканами сливокъ, какъ сказано выше. Когда масса загустѣетъ, всыпьте въ нее прямо

со сковороды только что сожженнаго и еще горячаго, но не молотаго кофе; составьте кастрюлю съ плиты и дайте стоять, накрывъ крышкой кастрюлю, пока остынетъ; послѣ этого процѣдите въ форму, вымѣшайте и завертывайте, то-есть, замораживайте.

908. Мороженое фруктовое.

ВЫДАТЬ:

Ягодъ $1/_2$ фун.— Сахару 1 фун. | Воды 1 бут.

Можно приготовлять мороженое изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ; разумѣется, чѣмъ ароматнѣе ягоды или фрукты, тѣмъ будетъ лучше и мороженое: самое лучшее изъ такихъ мороженыхъ—черно-смородинное, когда ягода еще не поспѣла, зеленая; къ сожалѣнію, это мороженое можно имѣть только до половины іюля съ половины іюня. Возьмите полфунта ягодъ, фунтъ сахару, облейте все это бутылкой воды и поставьте на плиту; когда ягоды разварятся, пропустите сиропъ сквозь салфетку въ форму, дайте остыть и, когда остынетъ, помѣшавъ, вертите.

Такъ поступайте со всѣми ягодами и фруктами, то-есть, сваривъ сиропъ, процѣдите его. Изъ фруктовыхъ мороженыхъ очень хорошо дынное.

909. Мороженое фисташковое.

ВЫДАТЬ:

Фисташекъ $1/_4$ фун.
Померанцевой воды 1 лож.
Шпинату 1 лож.—Сливокъ 3 ст.
Сахару 1 ст.—Желтковъ 3—4 шт.

Четверть фунта фисташекъ или немного болѣе обварите кипяткомъ, очистите верхнюю кожицу, истолките, подливъ по немногу ложку простой или, если угодно, померанцевой воды, какъ можно мельче въ ступѣ, чтобъ вышло тѣсто; прибавьте въ фисташки три стакана хорошихъ сливокъ, растертаго съ стаканомъ сахара, 3—4 желтка, ложку протертаго сквозь самое частое сито варенаго шпината и поступайте далѣе, какъ сказано о приготовленіи предъидущихъ мороженыхъ. Шпинату можете и не класть; его прибавляютъ единственно для болѣе яркаго зеленаго цвѣту.

Точно также приготовляется мороженое изъ грецкихъ, простыхъ и миндальныхъ орѣховъ; но шпинатъ тутъ уже нейдетъ. Для миндальнаго мороженаго на $3/_4$ фун. сладкаго миндаля должно—для запаху—прибавить штукъ 5 горькаго.

910. Мороженое апельсинное.

ВЫДАТЬ:

Сахару $3/_4$ фун. | Апельсиновъ 4 шт.

Возьмите три стакана воды, $3/_4$ фун. сахару, натертаго о цедру двухъ

апельсиновъ (сахаръ, слѣдовательно, берите кусками), сокъ изъ четырехъ апельсиновъ безъ сѣмячекъ; процѣдите, прокипятивъ раза три—четыре въ кастрюлѣ на плитѣ, сквозь частую салфетку, остудите, вылейте въ форму и заверните.

911. Мороженое лимонное.

ВЫДАТЬ:

Сахару $^3/_4$ фун.	Лимоновъ 2 шт.

Приготовляется точно такъ же, какъ и апельсинное; но снимаютъ сахаромъ цедру лишь съ одного лимона, а сокъ выдавливается изъ двухъ.

912. Мороженое дынное.

ВЫДАТЬ:

Дыни 1 фун.	Сахару $^3/_4$ фун.

Возьмите фунтъ мяса отъ хорошей, спѣлой и, главное, ароматной дыни, натрите на теркѣ, смѣшайте съ сиропомъ, свареннымъ изъ $2^1/_2$ стакановъ воды и $^3/_4$ фун. сахару; прокипятите массу разъ, другой, процѣдите сквозь сито, остудите, влейте въ форму и заверните.

913. Мороженое чайное.

ВЫДАТЬ:

Цвѣточнаго чаю 1 зол.	Сахару 1 стак.
Сливокъ $3^1/_2$ ст.	Желтковъ 3—4 шт.

Сдѣлайте полстакана не очень слабаго цвѣточнаго чаю, смѣшайте съ $3^1/_2$ стаканами сливокъ, 3—4 желтками, стертыми съ стаканомъ сахару, поставьте на огонь и т. д.

914. Мороженое съ чернымъ хлѣбомъ.

ВЫДАТЬ:

Ржаныхъ сухарей $^1/_4$ ф.	Сахару $1^1/_2$ стак.
Лимоннаго соку 1 лож.	Ржанаго хлѣба тертаго 1 ст.

На четверть фунта ржаныхъ сухарей налейте 4—$4^1/_2$ стакана холодной воды и дайте постоять часа два, три; потомъ процѣдите сквозь салфетку. Вливъ три стакана этой сухарной воды въ кастюлю, прибавьте ложку лимоннаго соку и полтора стакана мелкаго сахару, вскипятите, вновь процѣдите, остудите, влейте въ форму и завертывайте. Когда масса начнетъ застывать и приметъ видъ густой сметаны, прибавьте въ нее протертаго сквозь рѣшето стаканъ мякиша ржанаго хлѣба и завертывайте. Вмѣсто хлѣба, который долженъ быть черствый, нѣкоторые употребляютъ ржаные сухари.

915. Мороженое ананасное.

ВЫДАТЬ:

Ананаса $1/4$ фун.—Сарару $3/4$ фун.	Лимоннаго соку 1 лож.

Готовится точно такъ же, какъ дынное, но вмѣсто фунта достаточно и $1/4$ ф. ананаснаго мяса и ложки лимоннаго сока.

916. Мороженое земляничное.

ВЫДАТЬ:

Земляники, протертой сквозь частое сито 1 стак.	Сливокъ 2 ст.—Желтковъ 3—4 шт. Сахару 1 стак.

Два стакана сливокъ, 3—4 желтка, стертыхъ съ стаканомъ сахару, варите, какъ выше сказано; когда масса остынетъ, прибавьте въ нее стаканъ протертой сквозь частое сито земляники, положите въ форму и заверните.

917. Мороженое земляничное, иначе.

ВЫДАТЬ:

Сахару $1^1/_2$ стак.	Земляники $1^1/_2$ стак.

Вскипятить $2^1/_2$ стакана воды, по-полтора стакана сахару и протертой сквозь частое сито земляники; остудить, процѣдить сквозь частое сито въ форму и завертѣть.

918. Мороженое абрикосовое.

ВЫДАТЬ:

Абрикосовъ безъ косточекъ 1 фун.	Сахару 1 ф.

Очистить кожу съ абрикосовъ и вынуть изъ нихъ косточки, а мясо изрѣзать на куски, положить въ тазикъ съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ сахару, влить $2^1/_2$ стакана воды, варить на сильномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая лопаткою. Когда приготовленный такимъ образомъ мармеладъ начнетъ густѣть, тогда снять тазикъ съ огня, растереть неразварившіеся плоды, и опять варить до тѣхъ поръ, пока мармеладъ не получитъ нѣкоторой клейкости. Снять тазикъ съ огня, остудить массу, сложить въ форму и завертѣть.

919. Мороженое барбарисное.

ВЫДАТЬ:

Барбарису $1/2$ фун.	Лимоннаго соку 1 лож.—Сахару $3/4$ фун.

Обобрать ягоды съ вѣтокъ, налить $2^1/_2$ стаканами воды, прокипятить минутъ 15—20, прибавить сахаръ, дать вскипѣть, процѣдить сквозь частое сито, влить 1 ложку лимоннаго соку, еще разъ процѣдить въ форму и завертѣть.

920. Мороженое изъ бѣлковъ.

ВЫДАТЬ:

Бѣлковъ 20 шт.	Лимоновъ 2 шт.
Сахару 2 фун.	Корицы и гвоздики.

Смѣшать бѣлки съ сахаромъ, лимоннымъ сокомъ и цедрою, прибавить корицы и гвоздики по вкусу, процѣдить въ форму и заморозить.

921. Мороженое на винѣ.

ВЫДАТЬ:

Вина 1 ст.—Лимоновъ 6 шт.	Бѣлковъ 4 шт.—Сахару 1 фун.

Снимаютъ корки съ лимоновъ, разрѣзываютъ мелко и кладутъ на два часа въ воду; сокъ изъ лимоновъ выдавливаютъ, прибавляютъ къ водѣ съ сахаромъ и мѣшаютъ, пока сахаръ хорошенько не разойдется; потомъ пропускаютъ сквозь сито, взбиваютъ бѣлки и вливаютъ въ смѣсь, мѣшая хорошенько, чтобы все соединить вмѣстѣ; наконецъ прибавляютъ вина бѣлаго или краснаго и замораживаютъ. Это мороженое дѣлаютъ на винахъ: шампанскомъ, мушкатномъ, испанскомъ, на малагѣ, мадерѣ.

922. Мороженое малиновое.

ВЫДАТЬ:

Малины протертой сквозь частое сито 1 стак.	Сахару $^3/_4$ ф.

Приготовляется точно такъ же, какъ земляничное № 917, равно какъ и клубничное.

923. Мороженое гвоздичное.

ВЫДАТЬ:

Гвоздики 6 зол.—Сахару $^3/_4$ фун.	Сливокъ 1 бут.—Желтковъ 3—4 шт.

Истолочь гвоздику съ небольшимъ количествомъ сахару, вскипятить со сливками и сахаромъ, процѣдить, влить осторожно и по немногу въ желтки, стертые съ сахаромъ, поставить на огонь, чтобъ стало густо, процѣдить въ форму и заморозить.

924. Мороженое коричневое.

ВЫДАТЬ:

Корицы 5 зол.—Сахару $1^1/_2$ стак.	Сливокъ 3 стак.—Желтковъ 3—4 шт.

Истолочь корицу, вскипятить ее съ половиною сахару и со сливками, процѣдить, прибавить желтки, стертые съ остальнымъ сахаромъ, поставить на огонь, чтобы стало густо, остудить, вылить въ форму и заморозить.

925. Мороженое вишневое.

ВЫДАТЬ:

Вишенъ 2 фун.—Смородины $1/4$ фун.	Лимоновъ 2 шт.
Сахару $1\frac{1}{2}$ фун.	Водки 1 рюмку.

Отнявши хвостики у 2 ф. спѣлыхъ вишней и вынувъ изъ нихъ косточки, прибавить къ вишнямъ смородины, очищенной отъ сѣмечекъ $1/4$ ф., положить все въ тазикъ съ $1/2$ фунт. сахару, покипятить минутъ 5—10 и протереть все сквозь волосяное сито; потомъ истолочь горсть вишневыхъ ядеръ и настоять ихъ часъ въ рюмкѣ водки, къ которой прибавить соку изъ двухъ лимоновъ; прибавить къ смѣси фунтъ увареннаго сахару и процѣженную настойку ядеръ; послѣ чего вымѣшать все деревянною лопаткою, переложить въ форму и заморозить.

926. Мороженое яблочное.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 10 шт.—Сахару 1 фун.	Лимоновъ 2 шт.

Очистить 10 лучшихъ яблоковъ, разрѣзать ихъ на четверти, вынуть изъ нихъ зернышки, поставить съ водою на огонь и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока не обратятся въ тѣсто; тогда вылить ихъ въ сито, выдавить мякоть, прибавить 1 ф. сахару и, когда все остынетъ, влить соку изъ двухъ лимоновъ и потомъ заморозить.

927. Мороженое шоколадное.

ВЫДАТЬ:

Шоколаду $1/4$ фун.—Сахару 1 ст.	Сливокъ 3 ст.—Ванили.

Берется тертаго шоколаду $1/4$ ф., сахару 1 стаканъ, сливокъ 3 стакана, кипятится все это такъ, чтобы вся смѣсь сдѣлалась довольно густою, мѣшается, потомъ вливается въ муравленую посуду и замораживается въ формѣ. Если нужно, чтобы мороженое имѣло вкусъ ванили, то прибавить ея въ шоколадъ.

928. Мороженое смородинное.

ВЫДАТЬ:

Смородины 2 фун.	Сахару, столько, по вѣсу, сколько получится соку.
Вишенъ 1 фун.	Лимоновъ 2 шт.
Малины $1/2$ фун.	

Набрать фунта два спѣлой смородины, фунтъ вишней, полфунта малины, раздавить все это, протереть сквозь сито и протертые соки смѣшать между собою. На каждый фунтъ соку берется фунтъ сахару и сокъ изъ 2 лимоновъ; все уваривается. Если смѣсь будетъ очень густа, то надобно

прибавить нѣсколько теплой воды; а потомъ, процѣдивши смѣсь сквозь сито или полотенце и давши ей остынуть, заморозить въ формѣ. Такимъ же образомъ можно приготовлять мороженое изъ всякихъ ягодъ.

929. Мороженое розовое.

ВЫДАТЬ:

Розовыхъ лепестковъ $1/2$ фун. | Сахару $3/4$ фун.

Выбираютъ для этого самыя пахучія розы; берутъ, напр., цвѣточныхъ лепестковъ $1/2$ ф. и, распустивши сахару $3/4$ ф. въ трехъ стаканахъ кипящей воды, обдаютъ ею розы и, закупоривши весьма плотно сосудъ, даютъ настояться въ продолженіе 6 часовъ, потомъ процѣживаютъ и перекладываютъ въ форму.

930. Мороженое съ померанцевыми цвѣтами.

ВЫДАТЬ:

Померанцевыхъ цвѣтовъ $1/2$ фун. | Сахару $3/4$ фун.—Лимоновъ 2 шт.

На легкомъ огнѣ растворить въ трехъ большихъ стаканахъ $1/2$ ф. сахару и, когда вода закипитъ, вылить эту сахарную воду на полфунта свѣжихъ померанцевыхъ цвѣтовъ, приливши туда же соку изъ двухъ лимоновъ, закрыть посуду и дать настаиваться часа 4 или 6: потомъ, процѣдивши все, заморозить.

931. Мороженое персиковое.

ВЫДАТЬ:

Персиковъ 10 шт.—Сахару 1 фун. | Лимоновъ 2 шт.

Берутъ самыхъ спѣлыхъ персиковъ, напримѣръ 10, вынимаютъ изъ нихъ косточки, разрѣзываютъ и ставятъ плоды въ водѣ на сильный огонь; давши только разъ вскипѣть, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ 1 ф. сахару, распущеннаго въ водѣ, соку изъ двухъ лимоновъ и, смѣшавши хорошенько, выкладываютъ въ форму.

932. Мороженое изъ грушъ.

ВЫДАТЬ:

Грушъ 1 фун.—Лимоновъ 2 шт. | Сахару 1 фун.

Очистивши 1 ф. грушъ, разрѣзать ихъ на четверо, вынуть сердцевину и держать на огнѣ въ водѣ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается изъ грушъ родъ тѣста; потомъ прожать мякоть сквозь сито, прибавить сиропъ изъ 1 ф. сахару и соку изъ двухъ лимоновъ въ стаканѣ воды; все это выложить въ форму и заморозить.

933. Мороженое орѣховое.

ВЫДАТЬ:

Орѣховъ $1/2$ фун.—Сахару 1 ст.	Желтковъ 3 шт.—Сливокъ 3 стак.

Желтки положить въ кастрюльку и смѣшать съ сахаромъ, орѣховыя же ядра истолочь въ ступкѣ, положить въ желтки, и, наливъ сливокъ, варить; потомъ положить въ форму и заморозить. Вообще надобно замѣтить, что при верченіи мороженаго и мѣшаніи ложкою надобно обращать вниманіе, жирно ли оно или лединисто: если жирно, то прибавить въ него по немногу воды, а если леденисто, то сахару. Если нужно мороженое красное, то налить клюковнаго соку.

934. Мороженое миндальное.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 стак.—Миндалю $1/2$ фун.	Сливокъ 3 стак.—Желтковъ 3 шт.

Распускаютъ $1/2$ ф. сахару въ трехъ стаканахъ воды, кладутъ очищеннаго миндалю и, когда онъ вскипитъ въ сахарѣ, снимаютъ съ огня и даютъ остынуть; потомъ толкутъ, подливая воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и прибавляя остальной сахаръ съ сливками и желтками.

935. Миндальное иначе.

ВЫДАТЬ:

Миндалю $1/2$ фун. Сахару 1 фун.	Сливокъ $2^1/_2$ стак. Воды померанц. цвѣтовъ $1/2$ стак.

Обдать миндаль кипяткомъ, облупить, истолочь, подливая воды. Когда истолчется миндаль, влить померанцевой воды и половину сливокъ. Въ остальныхъ сливкахъ вскипятить сахаръ, смѣшать съ миндалемъ, вскипятить, процѣдить сквозь сито, остудить, влить въ форму и заморозить.

936. Мороженое лимонное.

ВЫДАТЬ:

Лимоновъ 6 шт.	Сахару 1 ф.

Выжать сокъ изъ лимоновъ и, вскипятивъ сахаръ въ водѣ, влить въ лимонный сокъ, къ которому прибавить цедры съ нѣсколькихъ лимоновъ и, процѣдивши все, вылить въ форму и заморозить.

937. Мороженое съ ликеромъ.

ВЫДАТЬ:

Лимоновъ 4 шт.—Сахару 1 фун.	Желтковъ 4 шт.—Ликеру, по вкусу.

Срѣзать кожицу съ четырехъ лимоновъ какъ можно тоньше, налить на

нее четыре стакана воды, чрезъ нѣсколько часовъ прилить немного лимоннаго соку и положить 1 ф. мелкаго сахару. Перемѣшавши и взболтавши всю смѣсь, протереть чрезъ сито; потомъ взбить четыре яичныхъ желтка и приложить къ смѣси, стоящей на огнѣ, къ которой также прибавить какого угодно ликеру, простудить все это, выложить въ форму и заморозить.

938. Пуншъ глясе.

ВЫДАТЬ:

Для лимоннаго мороженаго.	Бѣлаго рому или мараскину 1 рюмку.
Бѣлковъ 3—4 шт.	

Это мороженое на большихъ обѣдахъ подаютъ обыкновенно передъ жаркимъ. На какомъ разумномъ основанiи ѣдятъ жареное мясо послѣ сладкаго блюда, и еще послѣ превосходнаго мороженаго, объяснить не беремся. На основанiи испорченнаго вкуса, замѣтить, быть можетъ, иной пуристъ; потому, что предлагаемое ѣдять, можетъ откликнуться обжора, и т. п.

Какъ бы то ни было, но замороженный пуншъ, если хорошо приготовленъ, вещь превосходная и принадлежитъ къ лучшимъ мороженымъ. Приготовьте сначала лимонное мороженое. Когда оно будетъ готово, вмѣшайте въ него 3—4, взбитыхъ въ пѣну, яичныхъ бѣлка; надобно сбивать мороженое съ бѣлками лопаткою по крайней мѣрѣ часъ, пока массы въ формѣ не прибудетъ достаточно; затѣмъ, не болѣе какъ минутъ за пять до подачи влейте въ форму хорошаго бѣлаго рому или, что еще лучше, мараскину, размѣшайте хорошенько массу и накладывайте, вѣрнѣе сказать, наливайте въ хрустальные бокалы, употребляемые для шампанскаго.

Б) Желе.

И здѣсь мы должны предпослать нѣсколько общихъ замѣчанiй для избѣжанiя излишнихъ повторенiй.

Для приготовленiя какого бы то ни было желе необходимъ рыбiй клей, который довольно дорогъ, но котораго требуется небольшое количество на порцiю, именно, золотнике $1^1/_2$—2; собственно зимою достаточно $1^1/_2$, лѣтомъ 2. Слѣдовательно, на четверыхъ человѣкъ нужно отъ 6 до 8 золотниковъ клею. Желе, приготовляемое на винѣ или на слишкомъ кисломъ сиропѣ, требуетъ нѣсколько большаго количества клею, нежели приготовляемое безъ вина и на сладкихъ, не очень кислыхъ сиропахъ. А потому въ этихъ случаяхъ совѣтуемъ вмѣсто 6 золотниковъ класть 8, а вмѣсто 8,—10 т. е., смотря по времени года.

Многiе употребляютъ вмѣсто рыбьяго клею желатинъ, т. е., клей, вывариваемый изъ телячьихъ костей, и даже свиную кожу. Правда, желатинъ

вдвое дешевле, но едва ли выгоднѣе, потому что его идетъ почти вдвое болѣе, а главное,—желе не будетъ такъ вкусно, какъ приготовленное на осетровомъ клеѣ, (бѣлужій много хуже и неспоръ, хотя тоже въ одной цѣнѣ съ желатиномъ). Что касается свиной кожи, то она хоть не имѣетъ никакой цѣнности, но рѣшительно никуда не годится; какъ ее ни вымачивайте, ни выскабливайте, какіе духи не употребляйте для отбивки непріятнаго запаха; но противный запахъ все-таки перейдетъ въ желе. Кожу употребляютъ такъ называемые *кандиторы*, снимающіе заказы на похоронные обѣды и т. п., и то самые плохіе *кандиторы*.

Клей лучше всего разваривать отдѣльно и, процѣдивъ сквозь салфетку, соединять съ сиропомъ. Разваривать клей нужно хорошо, потому что онъ довольно твердъ. А потому совѣтуемъ его предварительно, хоть съ вечера, размочить въ водѣ и на другой день разваривать въ той-же самой водѣ,—дѣло пойдетъ быстрѣе.

939. Желе лимонное.

ВЫДАТЬ:

Сахару $3/4$ фун.—Лимоновъ 2 шт. | Клею рыбьяго 10—12 золотн.

Налейте въ кастрюлю стакана 3 воды, положите $3/4$ ф. сахару, цедру съ половины лимона, сокъ изъ двухъ лимоновъ. Выдавливая сокъ, остерегайтесь, чтобъ зерна не попали въ сиропъ, отчего онъ можетъ быть горекъ. А потому лучше выдавливать сокъ хоть въ чайную чашку или стаканъ, отдѣльно, и потомъ уже слить въ кастрюлю. Въ особой кастрюлечкѣ, въ стаканѣ воды, разварите 10—12 золот. клею, соедините его съ сиропомъ, процѣдивъ сквозь салфетку, и уварите до трехъ съ половиною стакановъ. Все это процѣдите вновь сквозь салфетку, остудите, вылейте въ форму или разлейте по маленькимъ формочкамъ, и вынесите въ холодное мѣсто, чтобъ застыло, но берегитесь заморозить. Въ большихъ кухняхъ устраиваютъ для такихъ блюдъ особыя комнаты; но люди не богатые застуживаютъ желе обыкновенно въ погребахъ, куда морозъ не хватаетъ.

Ежели желе выйдетъ не совершенно прозрачно, то, не остужая еще его, очистите яичными бѣлками, какъ очищаютъ галантиры, уху, бульоны.... Для очистки трехъ-четырехъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, достаточно.

Мы привели здѣсь пропорцію для желе на шесть человѣкъ; уменьшить и увеличить ее, конечно, зависитъ отъ васъ.

Чтобъ выложить желе на блюдо или тарелку, надо опустить форму почти до краевъ въ горячую воду на нѣсколько секундъ, потомъ, отеревъ ее тряпкой, положите на верхъ тарелку, опрокиньте и желе выйдетъ изъ формы.

Точно также можете приготовлять желе изъ апельсиновъ, ананаса, различныхъ ягодъ, составляя изъ нихъ сиропъ по вашему личному вкусу.

940. Желе съ рейнвейномъ.

ВЫДАТЬ:

Рейнвейну $1^1/_2$ ст. — Сахару $^3/_4$ фун. | Клею 12—15 золотн.

Приготовленіе то же самое, только вмѣсто трехъ стакановъ воды налейте полтора, а остальные полтора долейте рейнвейномъ; вмѣсто 10-ти золотниковъ клею зимою разварите 12-ть, а лѣтомъ 15-ть. Хорошо положить на дно формы въ гнѣздышки, ежели таковыя имѣются, по одной ягодкѣ винограда, клубники, земляники. Съ винограда должно слупить кожицу и вынуть зернышки, а потому онъ долженъ имѣть твердое мясо, какъ малагскій или крымскій. Положивъ ягоды, залейте ихъ немного, чтобъ не всплыли, жидкимъ, но холоднымъ желе, застудите, поставивъ форму на снѣгъ; а потомъ вылейте остальное остывшее, но незастывшее желе и вынесите вновь на холодъ. Точно также можете убирать ягодами лимонное и апельсинное желе; въ ананасное, вмѣсто ягодъ, кладутъ и заливаютъ точно также кусочки свѣжаго или засахареннаго ананаса.

941. Тѣневое желе.

ВЫДАТЬ:

Для желе, по желанію. | Кошенильнаго настоя.

Приготовьте какое угодно желе — апельсинное, лимонное, на рейнвейнѣ.... но только свѣтлаго цвѣта; раздѣлите его на 3—4 части; въ первую положите нѣсколько капель кошенильнаго настоя, влейте въ форму и застудите; въ другую часть подлейте той же кошенили нѣсколько болѣе, дабы цвѣтъ вышелъ гуще; въ третью еще болѣе и т. д.

942. Желе въ нѣсколько цвѣтовъ.

ВЫДАТЬ:

Для апельсиннаго желе, см. № 939. | Кошенильной настойки.
Бланманже или муса 1 ст.

Приготовьте хоть апельсинное желе; налейте въ форму одинъ стаканъ и застудите (здѣсь тоже можно украсить коронку ягодами); второй стаканъ подцвѣтите кошенилью, влейте въ форму и опять застудите. Можете также подцвѣтить этотъ второй стаканъ кусочкомъ подожженаго сахару, отчего желе приметъ пріятно-золотистый цвѣтъ; для третьяго вѣнца можете употребить *бланманже* или *мусъ*, о приготовленіи которыхъ будетъ сказано послѣ.

943. Желе въ видѣ ломтей ветчины.

ВЫДАТЬ:

Для желе № 939, или № 940. | Кошенильнаго настоя.
Бланманже 1 ст. | Шоколада тертаго 2 лож.

Подцвѣтите хоть лимонное или приготовленное съ рейнвейномъ желе ко-

шенилью погуще, чтобъ оно было краснаго цвѣта, вылейте въ глубокій соусникъ и застудите; на это желе налейте бланманже и вновь застудите; наконецъ въ остальную, и притомъ меньшую, часть жидкаго желе всыпьте порошка шоколада, поварите, процѣдите сквозь частое сито, остудите и вылейте на бланманже. Передъ подачей выньте желе на доску, нарѣжьте наискось ломтями, уложите покрасивѣе на блюдо и подавайте.

944. Бланманже.

ВЫДАТЬ:

Рыбьяго клею 10—12 зол.	Сливокъ 3 ст.
Миндалю сладкаго $1/2$ ф.	Сахару $1^1/_2$ ст.
Миндалю горькаго 3—4 зол.	Ванили кусокъ въ вершокъ.

Принадлежитъ тоже къ разряду желе и приготовляется такъ: разварите въ стаканѣ воды 10—12 золотниковъ клею; потомъ истолките полфунта сладкаго и золотника 3—4 горькаго миндалю помягче, какъ для миндальнаго молока; влейте въ миндальную массу 3 стакана сливокъ, стакана полтора сахару и вершокъ ванили; перемѣшайте все это хорошенько, перелейте, соединивъ съ клеемъ, въ кастрюлю, поставьте на плиту и дайте кипѣть съ полчаса; снимите съ плиты, мѣшайте, пока не остынетъ до теплоты парнаго молока, процѣдите сквозь салфетку въ форму и застудите.

945. Желе изъ винограда.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 фун.—Лимонъ 1 шт.	Винограда 1 фун.—Клею 10—20 зол.

Облейте фунтъ сахара водою, чтобы только смочить, положите цедры тонко-срѣзанной съ одного лимона и весь сокъ изъ него выжмите, и сварите сиропъ такой, чтобъ тянулся на ложкѣ; часть этого сиропа ($1/2$) отложите, а въ остальной положите фунтъ винограда, отложивъ отъ него штукъ 30 лучшихъ ягодъ; въ такомъ видѣ поставьте кастрюлю на огонь, прибавивъ рыбьяго клея (золотниковъ 10—20); когда виноградъ разварится, процѣдите сиропъ сквозь тонкую салфетку, положите въ форму оставленныя виноградины, облупивъ кожу и вынувъ сѣмячки; вылейте въ форму сиропъ, застудите на погребѣ и выложите на блюдо, опустивъ форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду. Кругомъ обложите желе оставшимися виноградинами (тоже очищенными) и облейте ихъ отдѣленнымъ сиропомъ, не задѣвая желе.

946. Куриное гнѣздо.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 7—8 шт.—Желе № 939.	Цукату $1/4$ фун.—Для бланманже № 944.

Возьмите сколько надо яицъ; разбейте осторожно ихъ съ одного конца такъ, чтобы сдѣлать небольшія дирочки; выпустите бѣлки и желтки, если

терпѣнія хватитъ, сдерите изнутри скорлупы и пленки; просушите скорлупки, налейте ихъ заранѣе приготовленнымъ, но не застуженнымъ бланманже и дайте застыть. Эти яйца для гнѣзда, которыя приготовляются такъ: приготовьте какъ угодно, но лучше свѣтлое желе; залейте имъ до половины глубокую тарелку или такое же блюдо и застудите. Потомъ нарѣжьте въ видѣ вермишели лимонныхъ и апельсинныхъ цукатовъ (вареныя корки въ сахарѣ отъ этихъ фруктовъ) и подсушите ихъ слегка въ печкѣ или шкафу—это будетъ солома, которою и усыпьте блюдо съ остывшимъ желе; а на верхъ ея положите яйца изъ бланманже, снявъ съ нихъ, конечно, осторожно скорлупу. Бланманже на этотъ разъ должно быть приготовлено покрѣпче обыкновеннаго, то-есть, съ излишнимъ количествомъ клея. Наливать его очень удобно посредствомъ небольшой воронки, и налитыя скорлупы ставьте въ снѣгъ, наложенный въ какую-нибудь чашку, сотейникъ.

Блюдо это, какъ видите, требуетъ небольшаго терпѣнія, но довольно красиво, по крайней мѣрѣ оригинально и, что главное, не дорого и вкусно.

947. Кисель.

ВЫДАТЬ:

Молока 6 ст.— Ванили кусочекъ.	Картофельной муки 1 ст.

Вотъ правила для приготовленія вообще киселей: на шесть стакановъ коровьяго или миндальнаго молока, а равно и какого-либо ягоднаго морса или сиропа берутъ одинъ стаканъ просѣянной, самой лучшей, сухой картофельной муки, которую разводятъ однимъ стаканомъ, въ кастрюлечкѣ, молока или морса, хорошенько мѣшая веселкой, чтобъ не было комковъ; остальные пять стакановъ жидкости ставятъ на плиту въ другой кастрюлѣ и, давъ закипѣть, выливаютъ въ нее разведенную муку, не переставая быстро мѣшать во все время кипяченія, которое должно продолжаться минуты 4—5, не болѣе. Составивъ кастрюлю съ огня, вылейте кисель въ форму, сполоснутую холодной водой и дайте въ холодномъ мѣстѣ застыть; послѣ чего кисель свободно выложите на блюдо или тарелку.

Когда варите кисель на коровьемъ молокѣ, то можете для запаху въ молоко опустить полъ-вершка или болѣе нарѣзанной ванили, завернутую въ кисейку и опущенную въ кастрюлю на ниточкѣ, чтобъ удобнѣе ее было вынуть, когда кисель поспѣетъ; или цедру съ лимона, снятую кусками сахару, котораго на показанную пропорцію достаточно $^3/_4$ фунта; или ложку воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Ежели кисель приготовляется на миндальномъ молокѣ, то, приготовляя послѣднее изъ фунта сладкаго миндаля, надо положить золотниковъ 5—6 горькаго. Кислыхъ ягодъ, каковы: клюква, барбарисъ, смородина—фунта достаточно. Ягоды надо истолочь въ деревян-

ной ступкѣ, развести водой холодной въ такомъ количествѣ, чтобъ вышло шесть стакановъ морсу, и процѣдить сквозь салфетку. Въ кислый морсъ сахару не мѣшаетъ прибавить. Впрочемъ большая или меньшая сладость зависитъ отъ личнаго вкуса. Ежели морсъ замѣняете ягоднымъ сиропомъ, что зимой придется дѣлать по необходимости, то сахару можно и совсѣмъ не класть, тогда, напримѣръ, два стакана сиропа разведите четырьмя воды. Въ кисель, приготовляемый на ягодномъ морсѣ или сиропѣ, не слѣдуетъ прибавлять духовъ, за исключеніемъ развѣ розовой или померанцевой воды; ибо ягоды имѣютъ свой природный ароматъ, равно какъ и фрукты, которые, для приготовленія киселя, надо разварить въ водѣ съ сахаромъ и процѣдить.

Муку необходимо разводить стаканомъ холоднаго молока и морса.

Въ домашнихъ обѣдахъ у людей съ ограниченными средствами ягодные и фруктовые кисели могутъ очень удобно замѣнять желе, которое, по входящему въ составъ его рыбьему клею, все-таки много дороже; кисель же, приготовленный на миндальномъ молокѣ, съ успѣхомъ можетъ соперничать съ бланманже, а для незнатоковъ окончательно его замѣнить.

948. Старинное мороженое.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ 4 чашки.	Варенья 4 лож.

Въ числѣ старинныхъ русскихъ блюдъ было одно (а можетъ и сотни), которое нынче какъ-то вышло изъ употребленія, хотя блюдо это на нашъ вкусъ очень хорошо и можетъ замѣнить съ честью многія сладкія блюда; его можно подавать и на вечерахъ вмѣсто мороженаго; приготовленіе же самое простое. Возьмите хорошихъ свѣжихъ сливокъ и положите въ нихъ малиноваго, земляничнаго или клубничнаго варенья, — словомъ, какое вамъ болѣе по вкусу, такъ, чтобы на чайную чашку сливокъ приходилось по столовой ложкѣ варенья; смѣшайте хорошенько и выставьте на морозъ — вотъ и все. Лѣтомъ необходимо завертывать въ мороженицѣ. Раскладывайте въ рюмки и подавайте. Мы заранѣе увѣрены, что блюдо это вамъ понравится, а приготовленіе его не затруднитъ, надѣемся, никого.

В) Кремъ.

Для приготовленія всѣхъ кремовъ, какъ и для желе, необходимъ рыбій клей, но въ меньшемъ количествѣ; такъ, зимой на шесть человѣкъ достаточно его 4-хъ золотниковъ, лѣтомъ — 6-ти. Съ клеемъ поступайте слѣдующимъ образомъ: расщипите его помельче, налейте двумя или полутора стаканами воды, уварите до полустакана, изрѣдка помѣшивая, процѣдите его еще горячій сквозь рѣдкую тряпку и, остудивъ, но не застудивъ, смѣ-

шайте съ массой, приготовленной для крема, съ ягоднымъ или фруктовымъ пюре, со взбитыми сливками и т. д.

Кремовъ два сорта: сырые и заварные; такъ какъ въ послѣдніе входятъ желтки, то съ ними надо поступать осторожно, собственно внимательно. Дѣло въ томъ, что ежели кремовая завариваемая масса вскипитъ, то вы получите яичницу; если же не доварите ее, то кремъ будетъ тяжелъ, плотенъ, а не рыхлъ и легокъ,—условія необходимыя для хорошаго крема.

Вынимаютъ кремъ изъ формы точно также, какъ и желе: окунаютъ на нѣсколько секундъ форму въ горячую воду, отираютъ тряпкой, накрываютъ тарелкой или блюдомъ и опрокидываютъ вмѣстѣ съ послѣдними.

Кремъ можно убрать сверху и по бокамъ вареньемъ, бисквитами, компотомъ.

Въ фруктовые и ягодные кремы можете прибавить ложку померанцевой или розовой воды, которую удобнѣе подливать въ остывающій клей, цедру лимонную, снятую на сахаръ послѣ истолченный; въ сливочный кремъ хорошо прибавить ложку молока изъ горькаго миндаля, щепотку мелко натертой ванили и т. п.

949. Кремъ сливочный.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ $1\frac{1}{2}$ ст.—Желтковъ 3—4 шт. | Сахару $\frac{1}{4}$ фун.—Клею 4—6 зол.

Возьмите $1\frac{1}{2}$ стакана самыхъ густыхъ сырыхъ сливокъ, вылейте ихъ на глубокое металлическое блюдо; поставьте блюдо на снѣгъ, наложенный хоть въ деревянную чашку, и взбейте вѣничкомъ (удобнѣе на холоду) въ густую пѣну. Потомъ 3—4 желтка сотрите до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. самаго мелкаго сахару, разведите полустаканомъ разваренного клею, безпрестанно мѣшая деревянною веселкою; когда масса станетъ густой, составьте ее съ плиты, взбивайте вѣничкомъ и, когда остынетъ, смѣшайте со взбитыми сливками, выложите въ форму и поставьте въ погребъ, на ледъ, чтобъ кремъ хорошенько окрѣпъ.

Можно дѣлать сливочный кремъ и проще; смѣшайте взбитыя сливки съ клеемъ и сахаромъ (порошкомъ), съ ванилью или ложкою сливокъ изъ горькаго миндаля, или ложкой померанцевой воды; съ лимонной цедрой, снятой на сахаръ; выложите въ форму и остудите. Но въ этомъ случаѣ, вмѣсто $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, возьмите $2\frac{1}{2}$ стакана.

950. Кремъ кофейный.

ВЫДАТЬ:

Кофе $\frac{1}{8}$ ф.—Сливокъ 2 ст.
Желтковъ 3—4 шт.
Сахару $\frac{1}{4}$ фун.
Клею 4—6 зол.

Восьмушку фунта только что сожженнаго, горячаго еще кофе всыпьте въ 2 стакана густыхъ вскипяченныхъ сливокъ, накройте крышкой и дайте

полчасика постоять, чтобъ ароматъ кофе сообщился сливкамъ; послѣ этого процѣдите сливки; разотрите 3—4 желтка до бѣла съ $^1/_4$ ф. сахару, смѣшайте хорошенько со сливками, поставьте на плиту, подогрѣйте до состоянія густоты, мѣшая веселкой; остудите, взбивая вѣничкомъ; влейте въ тоже время клей, выложите въ форму и вынесите на погребъ.

Можно поступить и такъ: 4 желтка разотрите съ сахаромъ до бѣла, влейте $^1/_2$ ст. крѣпкаго, хорошо свареннаго и отстоявшагося кофе, поставьте на огонь и заварите до густоты, безпрестанно мѣшая; составьте съ огня, бейте вѣничкомъ, пока не остынетъ, смѣшайте съ пѣною изъ полутора стакана сливокъ и полстаканомъ клею; выложите въ форму и остудите.

951. Кремъ изъ Сабайона.

ВЫДАТЬ:

Для сабайону № 326.	Клею 4—6 зол.

Въ сабайонъ прибавьте клею, въ форму, и на снѣгъ.

952. Кремъ шоколадный.

ВЫДАТЬ:

Шоколаду $^1/_8$ фун.—Сливокъ 2 ст.	Клею 4—6 зол.—Желтковъ 3—4 шт.

Восьмушку фунта шоколада всыпьте въ кастрюлю, влейте полстакана сливокъ, поставьте на огонь и дайте шоколаду хорошенько распуститься. Потомъ разотрите 3—4 желтка съ $^1/_4$ ф. сахару до бѣла, смѣшайте съ шоколадомъ и дайте загустѣть; снимите съ огня и остудите, не переставая бить вѣничкомъ (лучше на льду); смѣшайте съ пѣной изъ полутора стакана сливокъ и съ клеемъ и т. д.

953. Фруктовые кремы.

ВЫДАТЬ:

Пюре фруктоваго или ягоднаго 2 ст.	Мелкаго сахару $^1/_2$ ф.
Бѣлковъ $1^1/_2$—2 шт.	Клею 4—6 зол.

Для этихъ кремовъ слѣдуетъ приготовить пюре изъ разваренныхъ или испеченныхъ (каковы яблоки) фруктовъ, или сырыхъ ягодъ, т. е., протереть сквозь сито фрукты или ягоды; взять этого пюре 2 стакана, смѣшать съ $1^1/_2$—2 бѣлками, полфунтомъ мелкаго сахару, бить на льду веселкой, пока пюре не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; прибавить клею, выложить въ форму и поставить на ледъ. Такъ приготовляютъ кремы изъ яблоковъ, персиковъ, абрикосовъ, малины, земляники и проч. Въ яблочный кремъ, упо-

требивъ пюре $1/2$ стакана, можно прибавлять пѣну изъ 1 стакана густыхъ сливокъ.

954. Кремъ брюле.

ВЫДАТЬ:

Мелкаго сахару 1 ст. | Сливокъ 3 ст.—Желтковъ 4 шт.

Насыпьте на маленькую сковородку или на кастрюльную крышечку ложку мелкаго сахару и поставьте на плиту. Когда сахаръ распустится, закипитъ и приметъ темнокоричневый цвѣтъ, разведите его ложками двумя—четырьмя сливокъ, прокипятите разокъ, мѣшая, и соедините съ тремя стаканами сливокъ и четырьмя желтками, стертыми съ сахаромъ (стаканъ), поставьте на плиту и поступайте, какъ съ обыкновеннымъ сливочнымъ кремомъ.

955. Кремъ яичный.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 6 шт.
Сметаны 1 бут. | Сахару, по вкусу.
Розовой воды 1 лож.—Корицы.

Взбейте шесть яицъ съ бутылкой свѣжей сметаны и ложкою розовой воды, прибавьте сахару по вкусу и вымѣшайте хорошенько. Потомъ выложите на блюдо съ высокимъ окраишкомъ, поставьте на жаровню и запекайте, пока сядетъ; но долго кипѣть не давайте. Далѣе, опрокиньте на это блюдо тарелку, а на нее положите раскаленныхъ углей, чтобы кремъ позарумянился сверху; и, отпуская на столъ, посыпьте его сахаромъ и корицею.

956. Кремъ чайный.

ВЫДАТЬ:

Зеленаго чаю 3 зол.—Сливокъ 3 стак. | Клею 4—6 зол.—Сахару 1 стак.

Заварить чай кипящими сливками, дать настояться, остудить, взбить съ сахаромъ, прибавить клей и т. д.

957. Кремъ миндальный.

ВЫДАТЬ:

Миндаля слад. $1/2$ фун.—Сливокъ 3 ст. | Бѣлковъ 2 шт.—Сахару $1/2$ фун.

Очистивъ $1/2$ фун. миндалю, толкутъ его, прибавивъ немного воды, чтобы онъ не сдѣлался маслянистымъ. Сбивъ 3 стакана сливокъ, два свѣжихъ яичныхъ бѣлка и $1/2$ фун. сахару, кипятятъ молоко на маломъ огнѣ, даютъ ему увариться до одной четверти, прибавляютъ миндаль, кипятятъ его разъ и процѣживаютъ сквозь сито; потомъ вливаютъ одну ложку воды

померанцовыхъ цвѣтовъ, выкладываютъ кремъ на блюдо и, когда онъ застынетъ, осыпаютъ сахаромъ.

958. Кремъ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ съ шампанскимъ.

ВЫДАТЬ:

Померанц. цвѣтовъ $1/4$ ф.	Клею 8—10 зол.
Сливокъ 2 ст.—Шампанск. 1 ст.	Сахару $1/2$ ф.

Настоять цвѣты померанцевые въ горячихъ сливкахъ, остудить, взбить съ сахаромъ, подливая шампанское, прибавить клей, и т. д.

959. Пломбиръ.

Пломбиръ тотъ же кремъ, но безъ клею, и замораживается слѣдующимъ образомъ: масса складывается въ форму, употребляемую для обыкновеннаго мороженаго, обсыпается на погребѣ льдомъ и солью, гдѣ и даютъ пломбиру стоять часа 3—4.

960. Пломбиръ сливочный.

ВЫДАТЬ:

Желтковъ 4—5 шт.—Сахару $1/2$ фун.	Сливокъ 3 стак.
Ванили, или цедры, или померанц. воды.	Цуката, или бисквитовъ $1/2$ ф.

4 или 5 желтковъ стереть съ $1/2$ фун. сахару, прибавить вершокъ изрѣзанной ванили, или цедры, или 1 ложку померанцевой воды, развести стаканомъ сливокъ, поставить на огонь и сгустить, безпрестанно мѣшая лопаточкой; процѣдить сквозь рѣдкое сито, чтобъ освободить массу отъ кусочковъ ванили, если она положена; въ противномъ случаѣ, вылить прямо въ форму и заморозить до половины готовности, хорошенько выбивая, соединить съ пѣной изъ 2 стакановъ сливокъ и засыпать форму льдомъ съ солью, оставить такъ часа на 2—3.

Очень хорошо всыпать въ форму мелко нарѣзаннаго померанцоваго, лимоннаго, апельсиннаго цуката (хоть $1/2$ стакана), или $1/2$ ф. мелкихъ бисквитовъ.

961. Пломбиръ рисовый.

ВЫДАТЬ:

Риса $1/2$ ст.—Сахару 1 ст.	Ванили въ порошкѣ $1/2$ чайн лож.
Желтковъ 4—5 шт.	Сливокъ 2 ст.—Цуката $1/2$ стак.

Разварите въ водѣ полстакана сухаго рису, предварительно перемывъ его хорошенько; протрите стаканъ мелкаго сахару, 4—5 желтковъ, ванили въ порошкѣ $1/2$ чайной ложки; поставьте на плиту, быстро мѣшая, чтобъ

масса не пригорѣла; когда пюре станетъ густо, остудите его, выложите въ форму и заморозьте до половины готовности; потомъ смѣшайте съ пѣной изъ двухъ стакановъ густыхъ сырыхъ сливокъ, прибавивъ, если имѣется, цуката мелко изрѣзаннаго, и т. д.

Можете, подавая различные кремы, гарнировать ихъ вареньемъ, вареными въ сиропѣ фруктами, кондитерскимъ мелкимъ печеньемъ.

962. Пломбиръ чайный.

ВЫДАТЬ:

Чая 1 лож.—Желтковъ 4—5 шт. | Сахару 1 ст.—Сливокъ 3 ст.

Вскипятите стаканъ не очень густыхъ сливокъ, положите въ нихъ столовую ложку хорошаго цвѣточнаго или чернаго чая, но отнюдь не зеленаго, какъ совѣтуютъ нѣкоторые, не имѣя понятія о томъ, что цвѣтъ этого чая зависитъ отъ краски; дайте сливкамъ вскипѣть съ чаемъ и постоять немного для настоя; потомъ процѣдите, разотрите 4—5 желтковъ съ стаканомъ сахару, разведите вскипяченными съ чаемъ сливками и, поставивъ на плиту, загустите; влейте въ форму, заморозьте до полуготовности, смѣшайте съ двумя стаканами густыхъ сливокъ, превращенныхъ въ пѣну и т. д.

963. Пломбиръ кофейный.

ВЫДАТЬ:

Кофе 1/2 ст.—Желтковъ 4—5 шт. | Сахару 1 ст.—Сливокъ 3 ст.

Приготовляется какъ и чайный, вмѣсто чаю берутъ полстакана кофе, всыпаютъ въ стаканъ жидкихъ сливокъ, кипятятъ, процѣживаютъ и т. д.

964. Зефиръ изъ сливокъ.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ 1/2 ст.—Сахару 1/2 ф.
Цедру съ 1 лим., или ванили щепотку. | Земляники, или клубники, или варенья 1/2 фун.

Зефиръ приготовляютъ безъ клея и не замораживая: его, передъ самымъ отпускомъ къ обѣду, сбиваютъ въ пѣну на льду, выкладываютъ въ блюдо, гарнируютъ вареньемъ, цукатами, компотомъ изъ фруктъ, свѣжими ягодами, бисквитами...

Сбейте на льду въ густую пѣну полстакана густыхъ сырыхъ сливокъ, прибавьте въ пѣну 1/2 фунта мелкаго сахару, цедру съ лимона, снятую на тотъ же сахаръ, или щепотку порошка ванили, стаканъ свѣжей земляники, клубники, или полфунта какого-нибудь варенья, но безъ соку; смѣшайте все, сложите на блюдо, сгладьте, огарнировавъ бисквитами, безе, миндальнымъ... Вотъ и все.

965. Зефиръ яблочный.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 5—6 шт.—Бѣлковъ $1^1/_2$ шт. | Сахару $^1/_2$ ст.—Померанц. воды 1 л.

Испеките 5—6 яблокъ, протрите сквозь сито, прибавьте въ это пюре $1^1/_2$ бѣлка, $^1/_2$ стакана мелкаго сахару и мѣшайте веселкой на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; подбавьте ложку померанцевой воды, выложите на блюдо, огарнируйте вареньемъ сверху, а съ боковъ бисквитами, безе, миндальнымъ...

Точно также можете приготовлять зефиры изъ яблоковъ со сливками, изъ земляники, клубники просто, и со сливками же, то-есть, сбивъ ягодное или фруктовое пюре (стаканъ) съ бѣлками ($1^1/_2$—2), смѣшавъ съ пѣной изъ $1^1/_2$—1 стакановъ сливокъ, сахаромъ и огарнировавъ.

Мы далеко не передали приготовленія всевозможныхъ желе, пломбировъ, мороженыхъ, зефировъ и кремовъ, да и передать этого невозможно, потому что комбинацій можетъ быть безчисленное множество, можете ежедневно изобрѣтать ихъ сами. Мы старались передать только общія правила и пріемы для приготовленія этихъ блюдъ и представили, такъ сказать по два, по три образчика каждаго изъ помянутыхъ сладкихъ кушаньевъ, чего для внимательной хозяйки, по нашему соображенію, очень достаточно. Мы поступили точно также съ супами и соусами. Изучивъ хорошенько теорію, къ практикѣ, хотя и измѣнчивой, примѣнять ее незатруднительно.

Кромѣ того, приготовленіе приведенныхъ нами сладкихъ блюдъ, какъ читатель можетъ усмотрѣть и провѣрить, незатруднительно, удобно, и что главное, не дорого; самыя же кушанья — вкусны. Соединеніе всѣхъ этихъ удобствъ въ хозяйствѣ очень важно, особенно дешевизна. Ежели читатель приметъ на себя трудъ высчитать хоть стоимость любаго мороженаго, крема и т. д. и сравнить съ стоимостью простаго слоенаго пирога съ медовымъ вареньемъ хоть изъ черники или крыжовника, то увидить, что послѣдній нисколько не дешевле обойдется. Обыкновенно относительно мороженаго отзываются неимѣніемъ формы. Но вѣдь форма желѣзная стоитъ 1—$1^1/_2$ р., что очень и очень не дорого. Что касается возни и хлопотъ, то ихъ больше за пирогомъ, нежели за мороженымъ или кремомъ. Нѣтъ, тутъ дѣло не въ формѣ и не въ вознѣ, а въ рутинѣ и, главное, въ пристрастіи къ печкѣ, въ которой приготовлять многія кушанья очень затруднительно.

966. Сливки съ чаемъ.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ 1 бут.—Чая 1 зол. | Желтковъ 6 шт.
Сахару $^1/_4$ ф. | Бѣлковъ 1 шт.

Вскипятите бутылку сливокъ и положите въ нихъ золотникъ хорошаго

душистаго чая и $^1/_4$ ф. сахару; прокипятивши, дайте отстояться и процѣдите сквозь кисею; когда остынетъ, прибавьте 6 желтковъ и 1 бѣлокъ, взбитые въ пѣну; продолжайте взбивать, примѣшивая къ сливкамъ; наконецъ, процѣдите все сквозь сито въ миску, поставьте въ большую кастрюлю съ горячей водою и кипятите до тѣхъ поръ, пока кремъ не затвердѣетъ; сверху посыпьте сахаромъ и проведите раскаленною лопаткой, чтобъ зарумянилось.

967. Сливки съ кофе.

ВЫДАТЬ:

Кофе жженаго $1^1/_2$ зол.	Сливокъ 1 бут.—Сахару $^1/_4$ ф.
Кофе свѣжаго $^1/_2$ зол.	Желтковъ 6 шт.—Бѣлковъ 1 шт.

Приготовленіе тоже самое, какъ и № 966, съ тою только разницею, что вмѣсто чая надо положить кофе (сырой кофе толчется). Сахаръ, которымъ будете посыпать верхъ кушанья, не дурно потереть о лимонъ.

Г) Компоты.

968. Компотъ фруктовый.

ВЫДАТЬ:

Апельсиновъ 3—4 шт.	Вишенъ, персиковъ, и проч.
Яблокъ 3—4 шт.	Для сиропу.

Приготовьте сиропъ, какъ и для желе-же; очистите 3—4 апельсина, раздѣлите ихъ на части и выньте сѣмяна; очистите 3—4 яблока и тоже разрѣжьте на части; прибавьте вишенъ, персиковъ безъ косточекъ и кожи, и другихъ, какіе случатся, плодовъ; положите все это въ кастрюлю съ сиропомъ, дайте вскипѣть разъ, другой, и поставьте до подачи на ледъ.

969. Компотъ изъ риса.

ВЫДАТЬ:

Риса $^1/_2$ ф.—Масла 6 зол.	2) Апельсиновъ 6 шт.; сахару 30 зол.
Сахару $^1/_2$ ф.—Сливокъ 3 ст.	3) Франц. фруктовъ
Желтковъ 6 шт.—Лимоновъ 2 шт.	4) Сиропа: померанц., ананаснаго, или малиноваго.
1) Яблокъ 6 шт.; сахару 30 зол.	

Вымойте въ нѣсколькихъ водахъ $^1/_2$ фунт. хорошаго не пахучаго риса; высыпьте въ кастрюльку съ холодной водою, и поставьте на огонь; какъ скоро рисъ начнетъ кипѣть, пробуйте его на зубъ; если все зерно мягко и только въ серединѣ чувствуете маленькую затвердѣлость, составьте кастрюлю съ огня и выбросьте рисъ на сито, чтобы вода стекла. Когда рисъ обсохъ, положите его въ кастрюлю, и съ нимъ:

6 золотниковъ масла.

$^1/_4$ фунта мелкаго сахара.

Половину чайной ложки соли — и

3 стакана сливокъ, или молока.

Поставьте кастрюлю на умѣренный огонь, и, какъ скоро начнетъ кипѣть, составьте на плиту, на часъ времени, помѣшивая; затѣмъ прибавьте шесть желтковъ и цедру, стертую сахаромъ съ двухъ лимоновъ. Затѣмъ, этотъ рисъ положите въ форму, или просто въ кастрюлю, дайте ему окрѣпнуть, и выложите на блюдо.

На этотъ рисъ можете класть, или:

а) Ломтики шести яблокъ, подваренныхъ въ 30 золотникахъ сахара, или:

б) Ломтики сырыхъ апельсиновъ (*безъ косточекъ*), съ которыхъ вы срѣзываете тонко цедру, нарѣзываете нитками и подвариваете въ сахарѣ, безъ воды, смоченномъ лишь жижею апельсиновъ; эта цедра вмѣстѣ съ апельсинами кладется на рисъ.

Или с) Французскіе фрукты въ бутылкахъ (безъ водки) привозимые.

Сверху на рисъ очень хорошо вылить ложку сока изъ-подъ померанцоваго, ананаснаго варенья,—или же малиноваго сиропа.

970. Компотъ вишневый.

ВЫДАТЬ:

Вишенъ 1 фун.	Сахару $^1/_2$ фун.

Выбравъ лучшихъ вишней, напр. фунтъ, обрѣжьте у нихъ стебельки и положите въ холодную воду. Разварите полфунта сахару въ водѣ и положите въ него вишни, давши прежде на ситѣ стечь съ нихъ водѣ, вскипятите ихъ разъ десять или двѣнадцать, потомъ, снявши съ огня, словите ложкою пѣну и, когда онѣ остынутъ, подавайте на столъ.

971. Компотъ грушевый.

ВЫДАТЬ:

Грушъ 5—6 шт.—Сахару $^1/_2$ фун.	Гвоздики 5—6 шт.
Корицы кусокъ величиною въ 2 вер.	Бѣлаго вина $^1/_2$—1 стак.

Очистивъ и сваривъ груши въ водѣ, выложите ихъ на сито, кожу положите въ эту же воду и кипятите; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку, положите туда сахару, корицы, гвоздики и бѣлаго вина; сваривъ сиропъ и положивъ въ него груши, дайте ему постоять, пока не остынетъ: потомъ выложите груши на блюдо и, уваривъ сиропъ, облейте имъ плоды.

972. Компотъ изъ груши съ водкой.

ВЫДАТЬ:

Грушъ 6—7 шт.	Вина 1 рюмку.
Сахару $^1/_2$ фун.	Воды померанц. цвѣт. 1 лож.

Варите въ водѣ груши съ четверть часа, чтобъ теплота проникла въ

самую средину ихъ; потомъ облупите и разрѣжьте на тоненькіе кружечки, обсыпьте мелкимъ сахаромъ, положите въ миску, накройте салфеткою и оставьте такъ на часъ, чтобы груши напитались сахаромъ; послѣ этого вылейте на нихъ рюмку хорошаго вина, ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ и полстакана водки. Чрезъ часъ компотъ будетъ готовъ.

973. Компотъ смородинной.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1/4 фун.	Смородины 1 фун.

Разваривъ въ густой сиропъ четверть фунта сахару съ рюмкою воды, положите въ него фунтъ перемытой и обсохшей уже немного смородины, поставьте на огонь и вскипятите раза три; потомъ, снявши съ огня, снимите пѣну и выложите на блюдо.

974. Компотъ персиковый.

ВЫДАТЬ:

Персиковъ 5—6 шт.	Клубники, малины, по нѣскольку ягодъ.
Сахару 1/2 фун.	Вина 3 ст.

Опустите персики въ кипящую воду и держите въ ней до тѣхъ поръ, пока кожа не будетъ легко сниматься съ нихъ; тогда, вынувши изъ нихъ косточки, обваляйте ихъ въ сахарѣ и кладите въ кастрюлю; на каждый слой персиковъ положите нѣсколько зрѣлыхъ ягодъ клубники и малины, и дайте такъ постоять съ полчаса; потомъ налейте столько хорошаго вина, чтобы имъ покрылись всѣ персики; дайте постоять часа два или три, потомъ выложите на блюдо.

975. Персиковый, иначе.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1/2 фун.—Лимон. цедры.	Персиковъ 5—6 шт.

Сварите сиропъ; разрѣзавъ персики, выньте изъ нихъ косточки и, положивши персики въ сиропъ, дайте имъ постоять; послѣ выложите ихъ на блюдо, сиропу дайте устояться, положите въ него лимонной цедры и облейте имъ персики. Такимъ же образомъ можно дѣлать компотъ и изъ *сливъ*.

976. Компотъ изъ куманики.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1/2 фун.	Померанцевой корки.
Вина красн. 1 ст.—Корицы.	Куманики 1 фун.

Разварите полфунта сахару съ стаканомъ краснаго вина и положите въ этотъ сиропъ корицы и померанцевой корки; между тѣмъ, отберите ку-

манику, положите въ сиропъ, накройте, и на сильномъ огнѣ нѣсколько разъ вскипятите. Снявъ съ огня, выберите ягоды на блюдо, а сиропъ уварите еще и вылейте на ягоды.

977. Компотъ изъ клубники и земляники.

ВЫДАТЬ:

Ягодъ 1 фун.—Сахару $1/2$ фун. | Вина 1 стак.

Взять не совсѣмъ спѣлой клубники или земляники, посыпать на дно большаго стакана мелкаго сахару, положить на него слой клубники или земляники, на нее опять слой сахару и такъ далѣе, пока не наполнится весь стаканъ; на это вылить стаканъ сладкаго вина и дать землянике или клубникѣ постоять часъ или два; потомъ, не вынимая ее изъ стакана, опустить въ горячую воду и дать поспѣть. Такимъ же образомъ можно варить и компотъ изъ малины.

978. Компотъ изъ шиповника.

ВЫДАТЬ:

Ягодъ шиповника $1/2$ ф.—Вина 1 стак.
Сахару $1/2$ фун.
| Корицы; лимон. корки.
Изюма $1/4$ фун.

Изъ шиповниковыхъ ягодъ вычистите сѣмена, положите ягоды въ кипятокъ, чтобъ онѣ сдѣлались горячими; потомъ откиньте ихъ на рѣшето, и дайте стечь водѣ. Въ сковородку влейте стаканъ винограднаго вина, положите сахару, корицы, лимонной корки, и уварите до густоты сиропа. Далѣе, выберите сѣмячки изъ четверти фунта крупнаго изюма, положите его вмѣстѣ съ шиповникомъ въ сиропъ и варите на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ не начнетъ садиться; тогда, снявши съ огня, выберите лимонную корку и корицу, и подавайте компотъ на столъ.

979. Компотъ изъ яблокъ.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 3—4 шт.—Сахару $1/2$ ф.
Корицы и гвоздики, по вкусу.
| Вина бѣлаго 1 ст.
Корку съ $1/2$ лимона.—Виногр. $1/2$ фун.

Вынувъ средину изъ яблоковъ и очистивши съ нихъ кожу, сварите ихъ въ водѣ, потомъ, выбравъ на сито, сцѣдите воду; сиропъ же сварите изъ половины фунта сахара и стакана бѣлаго вина. Прибавивъ въ сиропъ корицы и гвоздики, винограду и нѣсколько лимонной корки, дайте всему этому настояться; потомъ кладите на блюдо, оставляя средину его пустою; на нее положите виноградъ; нашпиковать яблоки гвоздикою и корицею, уварите получше сиропъ и облейте имъ компотъ.

980. Яблочный, иначе.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 3—4 шт.	Корицы и лимон. соку, по вкусу.
Бѣлаго вина $1/2$ ст.	Сахару $1/2$ фун.

Возьмите хорошихъ яблоковъ, очистите съ нихъ кожу, разрѣжьте пополамъ, выкиньте сѣмянники, укладите половинки на блюдѣ, смочите бѣлымъ виномъ, положите корицы, прибавьте немного лимоннаго соку, усыпьте сахаромъ и запекайте исподоволь въ тортной кастрюлѣ.

981. Компотъ изъ яблоковъ, съ абрикоснымъ мармеладомъ.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 4—6 шт.—Сахару 1 фун.	Абрикосн. мермелада 2 лож.

Облупивъ ранеты или другія хорошія яблоки, выньте изъ нихъ жестяною трубочкою сердцевину; потомъ положите въ распущенный сахаръ, вскипятите нѣсколько разъ, а послѣ, переложивъ осторожно на волосяное сито, наполните внутренность яблоковъ абрикоснымъ мармеладомъ; уваривъ и остудивъ сахаръ, вылейте его на яблоки.

982. Компотъ яблочный, съ вареньемъ.

ВЫДАТЬ:

Яблокъ 6—7 шт.—Сахару 1 ф.	Варенья 2 лож.—Корку съ 1 лимона.

Выбравъ яблоки, вынимаютъ изъ нихъ сердцевину особою трубкою, потомъ, облупивъ кожу, кладутъ яблоки въ свѣжую воду; чтобы они не потемнѣли. Наливъ въ кастрюлю достаточное количество воды съ сахаромъ, кладутъ туда плоды и варятъ до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются нѣсколько мягкими; потомъ, сливъ воду, выкладываютъ яблоки на блюдо съ большою осторожностію, чтобы не раздавить ихъ; взявъ какого угодно варенья, посредствомъ маленькой ложечки наполняютъ имъ яблоки и закрываютъ потомъ отверстіе у яблоковъ корками лимона; наконецъ обливаютъ сиропомъ.

983. Гласированная или обсахаренная смородина.

ВЫДАТЬ:

Смородины 1 ф.—Бѣлковъ 2 шт.	Сахару 1 фун.

Отобрать большихъ спѣлыхъ кистей бѣлой или красной смородины, вымыть и положить на сито, чтобъ стекла вода; выложить потомъ въ довольно большую чашку со взбитыми бѣлками такъ, чтобъ вся смородина смочилась ими. Тогда подогрѣть кастрюлю съ мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ и выложить туда одну за другой кисти смородины (только не надо

класть за разъ много) которыя обваливаются въ сахарѣ. Положить на сито и дать обсохнуть.

984. Гласированныя вишни.

Очистивъ вишни отъ стеблей, приготовить какъ № 983.

985. Гласированная земляника.

Вымыть садовую землянику въ холодной водѣ, дать просохнуть на рѣшетѣ и положить въ мелко растолченный сахаръ и продолжать какъ сказано.

986. Гласированные каштаны.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 фун.—Каштановъ 2 фун. | Лимон. соку 1 чайн. ложку.

Сварить густой сиропъ изъ фунта сахару и полубутылки холодной воды, положивши немного яичныхъ бѣлковъ. Чтобъ узнать, хорошо-ли сваренъ сиропъ, надо взять гладкую палку, обмокнуть ее сначала въ холодную воду, потомъ въ сахаръ и опять въ воду, попробовать его зубами и, если онъ крѣпокъ и хруститъ на зубахъ, то значитъ готовъ; налить тогда въ него нѣсколько капель лимоннаго соку, обмочить въ этомъ сиропѣ каштаны, слегка поджаренные, вычищенные и воткнутые на деревянный прутъ, дать немного обсохнуть и вертѣть медленно до тѣхъ поръ, пока не остынетъ. Какъ скоро сиропъ начнетъ остывать, надо его подогрѣть, встряхивая почаще.

класть за разъ много) которыя обваливаются въ сахаръ. Положить на сито и дать обсохнуть.

984. Глазированныя вишни.

Очистить вишни отъ стеблей, приготовить какъ № 983.

985. Глазированная земляника.

Вымыть садовую землянику въ холодной водѣ, дать просохнуть на рѣшетѣ и положить въ мелко растолченный сахаръ и продолжать какъ сказано.

986. Глазированные каштаны.

ВЗЯТЬ:

Сахару 1 фун.—Каштановъ 2 фун. | Лимон. соку 1 чайн. ложк.

Сварить густой сиропъ изъ фунта сахару и полубутылки холодной воды, положивши немного яичныхъ бѣлковъ. Чтобъ узнать, хорошо-ли сваренъ сиропъ, надо взять гладкую палку, обмокнуть ее сначала въ холодную воду, потомъ въ сахаръ и опять въ воду, попробовать его зубами и, если онъ крѣпокъ и хрустить на зубахъ, то значить готовъ; налить тогда въ него нѣсколько капель лимоннаго соку, обмокать въ этомъ сиропѣ каштаны, слегка поджаренные, вычищенные и воткнутые на деревянный прутъ, дать немного обсохнуть и вертѣть медленно до тѣхъ поръ, пока не остынетъ. Какъ скоро сиропъ начнетъ остывать, надо его подогрѣть, встряхивая почаще.

Отдѣлъ третій.

XII. МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ; ТОРТЫ.

987. Португальскій пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Яицъ 9 шт. | Лимонъ 1 шт.
Сахару $^3/_4$ ф. | Муки 1—$1^1/_2$ ф.

Растопить слегка фунтъ хорошаго масла, выпустить въ него одно за другимъ пять цѣлыхъ яицъ, четыре желтка; положить три четверти фунта толченаго и просѣяннаго сахару и цедру отъ одного лимона; мѣшать все это до тѣхъ поръ, пока не начнетъ пѣниться; прибавить тогда просѣянной муки, насыпая понемногу, размѣшать и выложить въ небольшую жестяную форму, вымазанную растопленнымъ масломъ, и поставить на полчаса на слабый огонь.

988. Песочные пирожки.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Яицъ 12 шт. | Лимонъ 1 шт.—Муки и сахару, по 1 ф.

Растопивъ фунтъ хорошаго масла, смѣшать его съ двѣнадцатью желтками, выпуская одинъ желтокъ за другимъ, съ цедрой отъ одного лимона и съ фунтомъ толченаго просѣяннаго сахару. Сбивать въ котелкѣ бѣлки до крѣпкой пѣны и смѣшать все вмѣстѣ, прибавить фунтъ муки, и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 987. Выйдетъ по крайней мѣрѣ шестьдесятъ или семьдесятъ пирожковъ обыкновенной величины.

989. Анисовое пирожное.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.—Сахару 1 ф. | Анису 3—4 зол.—Муки 1 ф.

Смѣшать хорошенько въ мискѣ четыре цѣлыхъ яйца и желтки отъ восьми яицъ съ фунтомъ толченаго сахару, положить немного очищеннаго, вымытаго и высушеннаго анису, и смѣшать, кладя понемногу фунтъ самой хо-

рошей муки (что придастъ вкусъ этому печенію); выложить въ намазанную масломъ форму, сравнять верхушку широкимъ ножомъ и поставить на три четверти часа на слабый огонь. Спустя полчаса, только не раньше, повернуть другой стороной. Надо поворачивать всякое печеніе, иначе подрумянится не вездѣ ровно. Когда все будетъ сдѣлано такъ, какъ сказано здѣсь, то печеніе должно быть гладко и не расколото. Снять еще горячее и, когда простынетъ, нарѣзать на куски какой угодно толщины, положить на бумагу и дать подрумяниться. Это пирожное можно держать, какъ сухари, нѣсколько недѣль.

990. Принцессины пирожки.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Яицъ 12 шт.	Сахару 1 ф.—Лимоновъ 6 шт.
Сладкаго миндалю $1/2$ ф.	Корицы 2 лота.
Кардамону 1 зол.—Муки 1 фун.	Гвоздики 6 шт.

Растопить фунтъ масла и мѣшать его до пѣны съ двѣнадцатью яичными желтками и съ фунтомъ толченаго сахару. Истолочь полфунта сладкаго миндалю, положить немного яичнаго бѣлка, цедру отъ шести лимоновъ, два лота толченой корицы, шесть гвоздичекъ, золотникъ кардамону, фунтъ хорошей муки и взбитые бѣлки отъ четырехъ яицъ; размѣшать все хорошенько и укладывать на листъ ложкою, кучками, величиною съ двугривенный, не очень близко другъ отъ друга; намазать взбитыми бѣлками, посыпать сахаромъ и толченымъ миндалемъ и поставить на полтора часа въ слабый жаръ.

991. Сахарные крендельки.

ВЫДАТЬ:

Масла $3/4$ ф.—Сахару $1/2$ ф.	Померанц. цвѣту 1 зол.
Яицъ 6 шт.	Муки $2^1/_2$ фун.

Мѣшать въ продолженіе трехъ-четвертей часа три-четверти фунта масла, полфунта толченаго сахару, три цѣлыхъ яйца и желтокъ отъ трехъ яицъ; прибавить немного смоченнаго и изрубленнаго померанцеваго цвѣту, два съ половиной фунта муки; сдѣлать изъ этого тѣсто, выложить на доску, закрыть салфеткой и поставить на часъ въ холодное мѣсто; затѣмъ дѣлать крендели какой угодно величины, уложить ихъ на желѣзный листъ, покрытый бумагой, и печь на слабомъ огнѣ.

992. Миндальные крендели.

ВЫДАТЬ:

Муки $3/4$ ф.—Сахару $1/2$ ф.	Померанц. воды 2 лож.
Миндалю $1/2$ фун.	Масла $1/2$ ф.—Яицъ 8 шт.

Сдѣлать тѣсто изъ трехъ четвертей фунта муки, полфунта сахара, пол-

фунта сладкаго миндалю, толченаго съ небольшимъ количествомъ померанцевой воды, полфунта растопленнаго масла и восьми цѣлыхъ яицъ. Давъ постоять тѣсту въ холодномъ мѣстѣ, дѣлать изъ него крендели, которые положить на вымазанную масломъ бумагу, намазать бѣлками и посыпать крупно-толченымъ сахаромъ. Печь такъ же, какъ сказано въ № 991.

993. Шу.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/2$ ф.—Сахару 6 л.
Лимонъ 1 шт.
Муки $3/4$ фун.
Яицъ 8—9 шт.

Налить въ кастрюлю полбутылки воды, положить полфунта масла, шесть лотовъ сахару, цедру съ одного лимона, дать нѣсколько разъ прокипѣть, вмѣшать туда, на небольшомъ огнѣ, три четверти фунта хорошей муки и продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ ложки; тогда положить въ глиняную посуду, дать остынуть, выпустить четыре цѣлыхъ яйца, и, смотря по величинѣ яицъ, четыре или пять желтковъ. Наложить на листъ ложкой кучками, величиною въ поль-яйца, помазать яичнымъ желткомъ; разведеннымъ съ водою, и поставить на часъ въ посредственный жаръ, чтобъ поднялось. Сверху должно растрескаться и подрумяниться. Листъ при печенiи этого пирожнаго не должно ни двигать, ни ворочать.

994. Шу ягодное.

ВЫДАТЬ:

Какъ въ № 993.
Варенья $1/4$ ф.

Приготовить шу, какъ обыкновенно, сдѣлать поперечный надрѣзъ только такъ, чтобъ не отдѣлять совершенно верхней части отъ нижней; положить въ средину маленькой ложечкой приготовленной малины, смородины, вишень, яблочнаго мармеладу.

995. Епископское пирожное.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Желтковъ 50 шт.
Лимонъ 1 шт.
Мускатн. цвѣта 1 зол.
Муки $1/2$ ф.—Сахару $3/4$ ф.

Мѣшать до пѣны фунтъ растопленнаго масла съ пятидесятью яичными желтками, опуская каждый желтокъ отдѣльно; затѣмъ положить сахаръ, цедру съ одного лимона, золотникъ толченаго мускатнаго цвѣту и, наконецъ, полфунта хорошей муки, выложить въ небольшiя формы, намазанныя масломъ, и печь на слабомъ огнѣ. Во время печенiя сверху должно растрескаться.

996. Сливочные пирожки.

ВЫДАТЬ:

Масла 1/2 ф.—Яицъ 8 шт. | Муки 3/4 фун.
Сливокъ 1/4 бут. | Сливокъ 1/4 бут.

Сбивать до пѣны полфунта масла, четыре цѣлыхъ яйца и четыре желтка, прибавить немного мускатнаго цвѣту, четверть бутылки хорошихъ сливокъ и три четверти фунта муки, которой сыпать по немногу; поставить на часъ въ холодное мѣсто, чтобъ застыло, послѣ чего выложить на доску и, если будетъ еще не совсѣмъ густо, то прибавить муки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не остынетъ совершенно крѣпко; тогда раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать рѣзцомъ кругленькихъ пирожковъ величиною вдвое больше серебрянаго рубля, помазать ихъ немного сливками съ яичнымъ желткомъ, положить на желѣзный листъ, покрытый масляной бумагой, и поставить въ жаръ; они поднимутся, а въ серединѣ ихъ образуется пустота. Когда они будутъ готовы, посыпать ихъ сахаромъ съ корицей.

997. Сахарное пирожное.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 5 шт.—Лимонъ 1 шт. | Сахару столько, сколько вѣсятъ пять яицъ.
Муки столько, сколько вѣсятъ 3 яйца.

Взять столько толченаго сахару, сколько вѣсятъ пять яицъ, положить въ чашку съ цедрой отъ одного лимона; одно за другимъ выпустить пять яицъ, насыпать муки столько, сколько вѣсятъ три яйца; положить столовой ложкой кучками на вымазанный масломъ листъ, по возможности ровно, и поставить на четверть часа въ печь болѣе жаркую, чѣмъ для бисквитовъ; снять съ листа тѣ, которые поспѣютъ, а остальнымъ дать допечься.

998. Лондонскіе пирожки съ тминомъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 3/4 ф.—Сахару 1/2 ф. | Масла 1/2 фун.
Яицъ 2 шт. | Тмину 2—3 зол.

Смѣшать три четверти фунта муки и полфунта толченаго сахару съ однимъ цѣлымъ яйцомъ и однимъ желткомъ такъ, чтобъ вышло тѣсто для лапши; положить кусочками полфунта масла, одинъ лотъ вымытаго и высушеннаго тмину, продолжая мѣшать; когда будетъ готово, нарѣзать четырехъугольными пирожками, величиною съ карту; положить на желѣзный листъ, покрытый бумагой, поставить на четверть часа въ умѣренный жаръ и дать подрумяниться.

999. Легкое пирожное.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.—Сахару $1/4$ ф.	Сливокъ $1/4$ бут.—Масла $1/2$ ф.
Яицъ 4 шт.	Лимонъ 1 шт.—Корицы.

Смѣшать, какъ сказано въ № 998, фунтъ муки и четверть фунта толченаго сахару съ двумя цѣлыми яйцами, двумя желтками и четвертью бутылкой сливокъ, положить пол-фунта вымытаго масла, цедры отъ одного лимона, чтобъ сдѣлалось тѣсто; нарѣзать круглыми пирожками, которые помазать растопленнымъ масломъ, посыпать корицей и сахаромъ, взятыми въ одинаковомъ количествѣ; положить на желѣзный листъ, покрытый бумагой, и печь, какъ тминные пирожки.

1000. Мазарины.

ВЫДАТЬ:

Миндалю $1/2$ ф.—Яицъ 14 шт.	Сметаны $1/2$ бут.
Масла 1 ф.—Лимонъ 1 шт.	Муки 1 ф.

Столочь полфунта вычищеннаго миндалю съ двумя цѣлыми яйцами, смѣшать фунтъ несоленаго масла, мелко нарѣзанную корку лимона, полбутылки сметаны, фунтъ муки; выложить туда толченый миндаль, прибавить хорошо взбитые бѣлки отъ двѣнадцати яицъ; все это хорошенько размѣшать, наполнить формы, вымазанныя масломъ, и печь на слобомъ огнѣ.

1001. Пирожки — маделень.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Сахару 1 ф.	Лимонъ 1 шт.
Яицъ 16 шт.	Муки 24 лота.

Смѣшать до пѣны фунтъ масла, фунтъ толченаго сахару, шестнадцать яичныхъ желтковъ, положить цедру отъ одного лимона, вмѣшать сперва двѣнадцать лотовъ, т. е. половину надлежащей муки и такъ-же половину шестнадцати взбитыхъ бѣлковъ; затѣмъ выложить остальные двѣнадцать лотовъ муки и другую половину взбитыхъ бѣлковъ. Чтобъ было хорошо, надо непремѣнно приготовить такъ, какъ здѣсь сказано. Выложить приготовленное такимъ образомъ въ бумажныя или жестяныя коробки, наполняя ихъ до половины, потому что должно подняться; намазать слегка сверху масломъ, поставить на три четверти часа въ умѣренный жаръ и закрыть на это время трубу.

1002. Стружки.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 14 шт.—Сахару 1 ф. | Муки $3/4$ фун.
Лимонъ 1 шт. | Бергамотн. масла 6—8 кап.

Взбить въ пѣну четырнадцать бѣлковъ, столочь фунтъ сахару, стереть цедру отъ одного лимона, смѣшать все это съ тремя четвертями фунта хорошей муки, насыпая ее помемногу, прибавить отъ шести до восьми капель бергамотнаго масла и, разрѣзавъ приготовленное тѣсто на двѣ полоски въ палецъ толщиною, положить на листъ, вымазанный масломъ, и поставить въ горячую печь; когда будетъ готово, разрѣзать и еще горячимъ обернуть вокругъ палки въ палецъ толщиною, какъ завитыя стружки.

1003. Анисовые пирожки (гласированые).

ВЫДАТЬ:

Яицъ 7 шт.—Сахару 1 ф. | Муки 1 фун.
Лимонъ 1 шт. | Анису 3 зол.

Сбивать мутовкою въ горшкѣ семь цѣлыхъ яицъ, фунтъ толченаго сахару и цедру отъ одного лимона до тѣхъ поръ, пока не начнетъ сгущаться; тогда прибавить немного очищеннаго анису и фунтъ хорошей муки, насыпая понемногу; положить ложкой кучками на листъ, намазанный масломъ, и поставить на четверть часа въ умѣренный жаръ. Когда сверху загласируются, значитъ готово. Кучки эти не должны отдѣляться другъ отъ друга, ни вздуваться, а должны быть въ видѣ грибковъ, величиною съ серебряный рубль. Вынувъ изъ печки, поставить на часъ въ теплое и сухое мѣсто, гдѣ они должны получить еще лучшую глазурь.

1004. Кольца.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 6 шт. | Лимоновъ 1 шт.
Лимон. и померан. корки. | Муки $1\frac{1}{2}$ ф.—Масла.

Взбить до пѣны столько масла, сколько вѣсятъ шесть яицъ, съ такимъ же количествомъ сахара и шестью желтками, прибавить мелко рубленной лимонной и померанцевой корки, цедры отъ одного лимона, шесть взбитыхъ бѣлковъ; наконецъ, высыпать полтора фунта хорошей муки, и все это хорошенько размѣшать, выложить на доску, усыпанную мукою, раскатать въ палецъ толщиною и нарѣзать кусочками такъ, чтобъ въ каждомъ кусочкѣ было около четырехъ дюймовъ длины, сдѣлать изъ нихъ кольца, положить на листъ съ бумагой и печь, какъ анисовые порожки.

1005. Берлинское гнутое пирожное.

ВЫДАТЬ:

Сахару и муки, по 1 ф.	Лимонъ 1 шт.
Яицъ 6 шт.	Померанц. цвѣту.

Смѣшать фунтъ сахару и фунтъ хорошей муки съ шестью цѣлыми яйцами, какъ для анисовыхъ пирожковъ, прибавить немного цедры отъ лимона и померанцеваго цвѣту, положить на масляную бумагу, сгладить ножемъ и поставить на четверть часа въ умѣренный жаръ. Когда будетъ готово, разрѣзать на три полоски въ палецъ шириною, и еще горячимъ обернуть на круглую палку, толщиною въ большую восковую свѣчку.

1006. Ульмскій хлѣбъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 10 шт.	Муки 12 лот.
Сахару $1/2$ ф.—Миндалю.	Мускатн. орѣха.

Взбить до пѣны десять яичныхъ бѣлковъ, положить желтки, полфунта сахару и сбивать все это на слабомъ угольномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не закипитъ; тогда положить двѣнадцать лотовъ хорошей муки, мускатнаго орѣха, и продолжать сбивать. Затѣмъ нарѣзать длинными полосами, посыпать тонко наструганнымъ миндалемъ и толченымъ сахаромъ, и поставить не надолго на хорошій огонь.

1007. Оленьи языки.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.—Сахару 1 фун.	Лимон. 1 шт.—Муки 1 фун.

Взбить въ густую пѣну двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ, затѣмъ вмѣшать туда фунтъ толченаго сахару, цедру отъ одного лимона и фунтъ муки, уложить на желѣзный листъ столовой ложкой въ видѣ легкаго бисквита, то-есть, въ серединѣ узко, а по обѣимъ краямъ широко, и поставить въ умѣренный жаръ; когда будетъ готово, обернуть вокругъ деревянной палки, чтобъ изогнулось.

1008. Мальтійскіе пироги.

ВЫДАТЬ:

Миндалю $1/2$ ф.—Сахару $1/2$ ф.	Лимонъ 1 шт.
Яицъ 16 шт.—Муки $1/2$ фун.	Масла 4 лота.

Столочь мелко полфунта хорошаго сладкаго миндалю, прибавивъ немного яичнаго бѣлка, затѣмъ положить полфунта толченаго сахару, шестнадцать желтковъ и мѣшать въ продолженіе получаса; положить цедру съ одного лимона, четыре лота растопленнаго масла, полфунта муки, восемь взбитыхъ

бѣлковъ, которые вмѣшать медленно; выложить въ обыкновенныя небольшія формы и поставить на полчаса въ умѣренный жаръ.

1009. Лимонные пирожки.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.—Масла 1/2 ф.	Лимоновъ 6 шт.
Сахару 1/2 ф.	Яицъ 4 шт.

Взять фунтъ муки, полфунта масла, полфунта сахару, цедру съ шести лимоновъ, два цѣлыхъ яйца и два желтка; сдѣлать изъ этого тѣсто, вырѣзать изъ него рѣзцомъ пирожки, которые помазать яичнымъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, положить на желѣзный листъ, покрытый бумагой, и поставить на четверть часа на слабый огонь.

1010. Королевскіе пирожки.

ВЫДАТЬ:

Масла 1/2 ф.—Яицъ 6 шт.	Лимонъ 1 шт.
Сахару 12 лот.—Изюму 1/4 ф.	Муки 1/2 фун.

Взбить до пѣны полфунта масла съ шестью желтками, положить двѣнадцать лотовъ сахару, цедру съ одного лимона, прибавить постепенно полфунта муки, четверть фунта мелкаго изюму и шесть взбитыхъ бѣлковъ; выложить въ небольшія намазанныя масломъ формы, немного больше чѣмъ до половины, и поставить въ умѣренный жаръ.

1011. Масляные крендели.

ВЫДАТЬ:

Масла 1/4 ф.—Яицъ 6 шт.	Муки 1 фун.
Сахару 3/4 фун.	Лимонъ 1 шт.

Взбить до пѣны четверть фунта масла съ шестью желтками, вмѣшать три четверти фунта толченаго сахару, фунтъ муки, кладя ее понемногу, и цедру съ одного лимона; взбить въ пѣну шесть бѣлковъ и положить туда половину; сдѣлать круглыя кольца какой угодно величины, и печь, положить на листъ, покрытый масляной бумагой; намазать потомъ остальными взбитыми бѣлками, смѣшавъ ихъ съ небольшимъ количествомъ очищеннаго сахара.

1012. Миндальные калачи.

ВЫДАТЬ:

Масла 1/2 ф.—Сахару 1/2 ф.	Яицъ 4 шт.
Миндалю горькаго 4 лота.	Лимонъ 1 шт.

Взять полфунта масла, полфунта сахару, четыре лота горькаго миндалю, мелко истолченаго вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ яичнаго бѣлка,

четыре цѣлыхъ яйца, цедру съ одного лимона; сбивать все это въ продолженіи получаса до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густая пѣна; тогда, прибавивъ четверть фунта муки, уложить кучками на листъ; покрытый бумагой, посыпать наструганнымъ миндалемъ и поставить на полчаса въ умѣренный жаръ.

1013. Масляные калачи.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Яицъ 8 шт.	Лимонъ 1 шт.
Сахару 18 лот.	Муки 1 ф.

Взбить въ пѣну фунтъ масла съ восемью цѣлыми яйцами и восемью желтками, положить восемнадцать лотовъ сахару, цедру съ одного лимона и фунтъ муки, насыпая по немногу и продолжая приготовлять, какъ и № 1012; поставить на полчаса въ умѣренный жаръ.

1014. Сахарные калачи.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/2$ ф.—Сахару $1/2$ ф.	Лимонъ 1 шт.
Яицъ 7 шт.	Муки 20 лот.

Взбить въ пѣну полфунта масла, столько же сахару, четыре цѣлыхъ яйца и три желтка; прибавить цедру съ одного лимона, двадцать лотовъ муки и окончить приготовлять, какъ сказано въ № 1012.

1015. Французскіе калачи.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 3 шт.—Масла $1/2$ ф.	Миндалю горькаго 4 лота.
Сахару $1/2$ ф.	Муки 18 лот.—Водки 1 лож.

Взять три цѣлыхъ яйца, три желтка, полфунта растопленнаго масла, столько же толченаго сахару, взбить все это до пѣны, прибавить четыре лота мелко истолченаго горькаго миндалю и восемнадцать лотовъ муки; влить столовую ложку хорошей французской водки и продолжать готовить, какъ сказано въ № 1012.

1016. Берлинскіе пирожки.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 ф.—Муки $1/2$ ф.	Миндалю горькаго 8 лота.
Масла $1/2$ ф.	Яицъ 21 шт.—Лимоновъ 2 шт.

Взять фунтъ толченаго сахару, полфунта муки, полфунта масла, четверть фунта толченаго миндалю, восемь цѣлыхъ яицъ и тринадцать желтковъ; сбить все это хорошенько, чтобъ сдѣлалась пѣна, и, прибавивъ цедру съ двухъ лимоновъ, приготовить и печь, какъ сказано выше въ № 1012.

1017. Савойскіе пироги.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 ф.—Яицъ 20 шт. | Фисташекъ 1/4 ф.
Миндалю 1/4 ф. | Муки 3/4 ф.

Взбивать въ продолженіе цѣлаго часа фунтъ толченаго сахару, десять яичныхъ желтковъ и десять цѣлыхъ яицъ; положить четверть фунта мелко истолченаго сладкаго миндалю, четверть фунта продолговато нарѣзанныхъ фисташекъ, четыре лота лимонной и померанцевой цедры и наконецъ три четверти фунта муки. Выложить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обложенную двумя полосками бумаги въ видѣ креста, и поставить на два часа въ умѣренный жаръ.

1018. Безе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.—Сахару 3/4 ф. | Лимонъ 1 шт.

Взбить двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ въ самую густую пѣну и взмѣшать, какъ можно осторожнѣе, три четверти фунта мелко-истолченнаго и просѣяннаго сахару и цедру съ одного лимона; уложить ложкой на бумагу круглыми или овальными кучками величиною въ грецкій орѣхъ, посыпать толченымъ сахаромъ и печь въ умѣренномъ жару. Здѣсь нельзя опредѣлить времени, сколько они должны стоять въ печи, потому что они скорѣе вздуваются, чѣмъ пекутся. Вмѣсто цедры съ лимона можно положить одинъ золотникъ ванили, мелко истолченной съ небольшимъ количествомъ сахару. Это печеніе долго сохраняется, только надо, чтобъ оно лежало въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ.

1019. Безе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.—Сахару 3/4 ф. | Лимонъ 1 шт.—Варенья.

Это пирожное или такъ называемое безе надо приготовлять совершенно такъ же, какъ сказано въ № 1018, только печь надо не на листѣ, покрытомъ бумагой, а на чистой выструганной доскѣ, чтобъ было больше жару сверху. Когда же они начнутъ подрумяниваться, вынуть изъ печи, выбрать чайной ложкой еще сырую середину и дать стоять въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока не надо будетъ подавать къ столу; тогда, наполнивъ ихъ взбитыми сливками или вареньемъ, сложить вмѣстѣ двѣ половинки такъ, чтобъ печеная сторона былъ кверху.

1020. Ванилевые орѣшки.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 ф.—Яицъ 4 шт. | Лимоновъ 2 шт —Ванили.

Смѣшать фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару съ четырьмя яичными бѣлками, съ сокомъ двухъ лимоновъ, прибавивъ немного толченой ванили, и сдѣлать самые маленькіе кругленькіе шарики, которые печь на слабомъ огнѣ.

1021. Вѣнское пирожное.

ВЫДАТЬ:

Сахару $1/2$ фун.—Яицъ 5 шт. | Лимонъ 1 шт.—Муки $1/2$ фун.

Смѣшать хорошенько полфунта сахару съ пятью яйцами и съ цедрой отъ одного лимона, положить (насыпая по немногу) полфунта муки, выложить на листъ, слегка намазанный масломъ, сгладить ножемъ, посыпать мелко нарѣзаннымъ миндалемъ и поставить на четверть часа въ умѣренный жаръ; нарѣзать полосками въ палецъ толщиною, не давъ еще простыть, и изогнуть около круглой палки еще горячія, потому что холодныя растрескаются.

1022. Миндальные завитки.

ВЫДАТЬ:

Миндалю $3/4$ ф.—Яицъ 4 шт.
Фисташекъ.
Сахару $3/4$ ф.
Лимонъ 1 шт.

Истолочь какъ можно лучше три четверти фунта сладкаго и четверть фунта горькаго миндалю съ четырьмя яичными бѣлками и смѣшать хорошенько съ тремя четвертями толченаго сахара съ цедрой отъ одного лимона и со сбитыми бѣлками, положить на листъ, слегка намазанный масломъ, сгладить ножемъ, посыпать рубленными фисташками и поставить въ самый умѣренный жаръ. Когда будетъ готово, нарѣзать полосками въ палецъ толщиною и обогнуть вокругъ палки, чтобъ придать видъ завитковъ.

1023. Миндальный тортъ.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1 фун.
Миндалю горькаго 4 лота.
Яицъ 24 шт.—Сахару $1/2$ ф.
Лимонъ 1 шт.

Истолочь какъ можно мельче фунтъ очищеннаго миндалю, съ четырьмя лотами горькаго, прибавивъ четыре яичныхъ бѣлка; потомъ положить полфунта толченаго сахару, цедру съ одного лимона или немного высушеннаго померанцеваго цвѣта, и вмѣшать двадцать желтковъ; сбивать все это съ часъ, послѣ чего положить взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, восемь лотовъ тертыхъ сухарей и, слегка размѣшавъ, выложить въ обыкновенную тортную

форму, вымазанную масломъ, и поставить на два часа въ умѣренный жаръ. Чтобъ удостовѣриться, готовъ ли тортъ, надо взять тонкую лучинку, проткнуть съ обѣихъ сторонъ до средины и провести по ней пальцами: если лучинка липнетъ, то надо еще поставить допечься. Положить листъ бумаги на перевернутое сито, выложить на него тортъ и, давъ остынуть, опять положить листъ бумаги, сложить тортъ на наружную часть сита и поставить еще не надолго въ печь.

1024. Тортъ изъ орѣховъ.

Приготовляется, какъ и предыдущій, только орѣховыя зерна надо положить не надолго въ печь, чтобъ отстала шелуха, и тогда поджарить ихъ.

1025. Бисквитный тортъ.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 фун.—Яицъ 18 шт.	Лимонъ 1 шт.—Муки 1 фун.

Взбивать фунтъ толченаго сахару и восемнадцать яичныхъ желтковъ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается пѣна; тогда положить цедру съ одного лимона, вмѣшать (насыпая по немногу) фунтъ просѣянной муки и взбитые до густой пѣны бѣлки отъ восемнадцати яицъ. Надо замѣтить, что сначала должно вмѣшать только половину муки и половину бѣлковъ, и потомъ уже другую половину того и другаго. Можно такъ же, вмѣсто обыкновенной муки, взять картофельной; но такъ какъ она крѣпче, то надо положить три четверти фунта вмѣсто цѣлаго. Надо такъ же выдавить сокъ изъ одного лимона и печь точно такъ же, какъ миндальный тортъ.

1026. Вѣнскіе сухари.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 фун.—Яицъ 16 шт.	Лимонъ 1 шт.—Муки 28 лот.

Мѣшать въ продолженіе часа фунтъ мелко толченаго сахару съ шестнадцатью желтками и съ цедрой съ одного лимона; выпустить сокъ изъ половины лимона и еще мѣшать четверть часа; положить четырнадцать яичныхъ бѣлковъ и осторожно размѣшать, прибавивъ двадцать восемь лотовъ муки; наложить до половины обыкновенную тортную форму, слегка намазанную масломъ, и поставить въ умѣренный жаръ. Когда поднимется, то значитъ готовъ.

1027. Шоколадный тортъ.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1 ф.—Яицъ 22 шт. Шоколада 12 лот.	Сахару $^3/_4$ ф.—Муки 3 лож. Корицы $^1/_2$ лота.

Истолочь какъ можно лучше фунтъ миндалю съ четырьмя цѣлыми яйцами; истереть на тарелкѣ двѣнадцать лотовъ хорошаго шоколада; взбить до-бѣла

бѣлки отъ восемнадцати яицъ и, положивъ цедры и три четверти фунта толченаго сахару, взбить все это еще немного, потомъ смѣшать съ миндалемъ и шоколадомъ, кладя понемногу, чтобъ не было комковъ; прибавить три столовыхъ ложки муки, пол-лота толченой корицы, и наполнить этимъ вымазанныя масломъ формы.

1028. Хлѣбный тортъ.

ВЫДАТЬ:

Ржаныхъ сухарей $^3/_4$ ф.	Сахару $^3/_4$ ф.—Гвоздики 12 шт.
Миндалю $^1/_4$ ф.—Яицъ 20 шт.	Мускатн. орѣха $^1/_2$ шт.

Нарѣзать хорошо испеченнаго черного хлѣба тонкими ломтями, дать высохнуть въ печи, истолочь и просѣять сквозь сито такъ, чтобъ было три-четверти фунта. Затѣмъ истолочь четверть фунта миндалю вмѣстѣ съ шелухою и протереть сквозь сито; взбить въ пѣну двадцать яичныхъ желтковъ съ тремя-четвертями фунта толченаго сахару, положить въ нихъ миндаль, двѣнадцать истолченыхъ зернышекъ гвоздики, пол-мускатнаго орѣха, пол-лота корицы, немного кардамону и анису, четыре лота обсахаренной померанцевой корки, четыре лота нарѣзанной корки лимона; прибавить взбитыхъ до-бѣла двадцать яичныхъ бѣлковъ и наконецъ вмѣшать просѣянный хлѣбъ, насыпая понемногу; наполнить этимъ обыкновенную тортную форму и поставить на два часа въ умѣреный жаръ.

1029. Диво-тортъ.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1 фун.—Сахару 1 фун.	Муки $^3/_4$ фун.—Яицъ 5 шт.

Истолочь мелко фунтъ миндалю и, положивъ вмѣстѣ съ фунтомъ просѣяннаго сахару въ кастрюлю, мѣшать на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ кастрюли; тогда выложить на столъ, смѣшать съ мукой, сдѣлать тортъ съ окраинами и печь въ умѣренномъ жару. Когда онъ окрѣпнетъ и будетъ готовъ, дать ему остынуть. Между тѣмъ взбить до густой пѣны пять яичныхъ бѣлковъ, смѣшавъ ихъ съ пятью лотами сахару. Наполнивъ тортъ абрикосовымъ или персиковымъ мармеладомъ или какимъ-либо вареньемъ, наложить сверху взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, посыпать какъ можно больше сахаромъ, и еще разъ поставить въ небольшой жаръ. Спустя полчаса можно подавать.

1030. Песочный тортъ.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 фун.—Яицъ 16 шт.	Орѣхъ мускатн.
Лимонъ 1 шт.—Гвоздики 12 шт.	Корицы $^1/_2$ лот. Сахару 1 ф.

Взбить до пѣны въ продолженіе получаса фунтъ очищеннаго масла съ

шестнадцатью яичными желтками; затѣмъ прибавлять отдѣльно, не переставая мѣшать, цедру съ одного лимона, двѣнадцать толченыхъ гвоздичекъ, пол-мускатнаго орѣха, пол-лота корицы, фунтъ толченаго сахару, фунтъ муки и, наконецъ, вмѣшать шестнадцать взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ.

Чтобъ придать этому печенію болѣе красивый видъ, нужно сдѣлать для него слѣдующую очень дешевую и отличную форму, въ которой можно печь такъ же хлѣбный и миндальный тортъ. Форма эта состоитъ изъ девяти жестяныхъ, четырехъ-угольныхъ, неглубокихъ ящиковъ, изъ которыхъ нижній, самый большой, имѣетъ девять дюймовъ въ квадратѣ; каждый изъ нихъ въ одинъ дюймъ вышиною; края немного выгнуты наружу, чтобъ легче выходило печеніе. Остальные ящики сдѣланы одинъ меньше другаго, такъ что если ихъ поставить другъ на друга, то составится египетская пирамида; послѣдній, т. е., которымъ кончается пирамида, закрывается жестяной крышечкой.

Намазать эти формы слегка масломъ, наполнить ихъ приготовленнымъ тортомъ такъ, чтобъ могло немного подняться, поставить ихъ на листъ другъ возлѣ друга, оставивъ между каждымъ небольшое разстояніе, и поставить на три четверти часа въ умѣренный жаръ. Когда будутъ готовы, выложить еще горячіе на бумагу и дать остынуть; потомъ вынуть куски изъ формы, положить на верхнюю часть каждаго изъ кусковъ мармеладу изъ вишень, смородины или малины, и уложить куски одинъ на другой въ видѣ пирамиды.

1031. Глазурь.

ВЫДАТЬ:

а) Сахару $1/4$ ф.—Бѣлокъ 1 шт.
Лимонъ $1/2$ шт
б) Шоколаду и сахару, по $1/8$ ф.
Бѣлокъ 1 шт.
в) Сахару $1/4$ ф.
Розовой воды 1 лож.

Глазурь употребляется какъ для большихъ тортовъ, такъ и для мелкихъ печеній.

а) Бѣлая глазурь.

Взять четверть фунта мелко истолченнаго и просѣяннаго сахару и смѣшать его съ однимъ бѣлкомъ и съ сокомъ отъ полулимона. Чѣмъ дольше мѣшать, тѣмъ глазурь будетъ бѣлѣе. Намазать ножемъ тортъ этою глазурью, посыпать цедрой съ лимона, обсахаренной лимонной коркой, обсахаренными орѣхами и т. п., или сдѣлать различныя фигурки изъ мелкихъ конфектъ, поставить въ умѣренный жаръ и дать просохнуть. Вообще, всякое печенье, которое покрываютъ глазурью, надо сушить непремѣнно въ печи, иначе на немъ не будетъ никакого глянца.

б) Шоколадная глазурь.

Взять одинаковое количество мелко тертаго шоколаду и толченаго сахару и смѣшать съ яичнымъ бѣлкомъ; только не надо класть соку отъ лимона. Приготовлять такъ же, какъ и предъидущую.

в) Розовая глазурь.

Смѣшать просѣянный сахаръ съ хорошей розовой водой, вмѣсто яичнаго бѣлка, и подкрасить карминомъ. Эта глазурь, какъ и шоколадная, употребляется только для мелкаго печенья. Въ нее надо положить нѣсколько чайныхъ ложекъ сахару.

1032. Бисквиты въ коробочкахъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.– Сахару 1 фун.	Муки 1 фун.

Взбить въ густую пѣну двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ, положить двѣнадцать желтковъ, вмѣстѣ съ фунтомъ толченаго сахару, и взбивать на слабомъ угольномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не сгустится, тогда снять съ огня и продолжать мѣшать, пока не остынетъ; затѣмъ вмѣшать фунтъ муки, выложить въ вымазанныя масломъ коробочки, величиною съ игральную карту, и поставить на три четверти часа въ умѣренный жаръ; когда будетъ готово, вынуть изъ формъ и положить на сито или на бумагу.

1033. Португальскіе бисквиты.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1/2 ф.—Масла 1/2 ф.	Муки 4 лота.
Яицъ 12 шт.—Сахару 1/2 ф.	Корицы.

Истолочь полфунта очищеннаго сладкаго миндалю, съ нѣсколькими цѣлыми яйцами; потомъ сбить вмѣстѣ: полфунта растопленнаго масла, десять яичныхъ желтковъ, полфунта толченаго сахару; смѣшать съ толченымъ миндалемъ. Взбить въ густую пѣну десять яичныхъ бѣлковъ и вмѣшать вмѣстѣ съ четырьмя лотами муки и съ небольшимъ количествомъ толченой корицы; можно также положить немного померанцеваго цвѣту или нѣсколько капель померанцеваго масла. Выложить въ коробочки, посыпать сахаромъ и печь, какъ предъидущее.

1034. Лимонные бисквиты.

ВЫДАТЬ:

Лимоновъ 6 шт.—Сахару 1 ф.	Муки 3/4 фун.
Яицъ 14 шт.	Лимоннаго масла.

Истереть цедру отъ шести лимоновъ съ фунтомъ сахару, прибавить

четырнадцать яичныхъ желтковъ и три четверти муки; сбить въ густую пѣну яичные желтки съ нѣсколькими каплями лимоннаго масла, хорошенько все размѣшать, выложить въ коробки, посыпать толченымъ сахаромъ и печь, какъ № 1032.

1035. Шоколадные бисквиты.

Выдать:

Яицъ 12 шт.—Сахару $1/2$ фун. | Шоколада 6 лот.—Муки 12 лот.

Мѣшать, съ четверть часа, двѣнадцать яичныхъ желтковъ и полфунта сахару съ шестью лотами просѣяннаго шоколада; затѣмъ вмѣшать туда, насыпая понемногу, двѣнадцать лотовъ муки; наконецъ, положить до-бѣла взбитыхъ двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ и, размѣшавъ медленно, выложить въ коробки.

1036. Англійскіе бисквиты.

Выдать:

Масла $1/2$ ф.—Яицъ 8 шт.
Сахару $1/2$ ф. | Коринки $1/4$ ф.
Муки $1/2$ ф.

Взбить въ пѣну полфунта растопленнаго масла, восемь яичныхъ желтковъ, полфунта сахару, положить туда четверть фунта хорошо вымытой и высушенной коринки, немного тертаго мускатнаго орѣха, восемь взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, и, наконецъ, вмѣшать (насыпая понемногу) полфунта муки, выложить въ коробки, посыпать сахаромъ и печь, какъ сказано выше.

1037. Круглые карлсбадскіе бисквиты.

Выдать:

Яицъ 12 шт.—Сахару $1/2$ ф. | Муки 12 лот.

Взбивать двѣнадцать яичныхъ желтковъ съ полфунтомъ толченаго сахара до тѣхъ поръ, пока не запѣнится; взбить въ пѣну бѣлки и вмѣшать туда вмѣстѣ съ двѣнадцатью лотами муки; уложить кучками, величиною въ половину яйца, на листъ съ бумагою, посыпать толченымъ сахаромъ и съ четверть часа печь на слабомъ огнѣ.

1038. Ванильные бисквиты.

Выдать:

Сахару $1/2$ ф.—Ванили. | Яицъ 5 шт.—Муки 4 лота.

Взбить въ пѣну полфунта толченаго сахару и одинъ стручекъ тертой ванили съ шестью яичными желтками; положить взбитыхъ до бѣла бѣлковъ, вмѣшать туда (насыпая понемногу) четыре лота муки и приготовить, какъ сказано въ № 1036.

1039. Круглые англійскіе бисквиты.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 15 шт.	Муки.
Сахару, сколько вѣсятъ 15 яицъ.	Тмину.

Взять столько сахару, сколько вѣсятъ пятнадцать яицъ, столько же высушенной муки. Взбить до-бѣла бѣлки, положить туда желтки вмѣстѣ съ толченымъ сахаромъ, и продолжать взбивать; затѣмъ вмѣшать муку и немного отобраннаго тмину, уложить круглыми кучками, посыпать сахаромъ и печь на слабомъ огнѣ. Когда остынетъ, перевернуть ихъ на другую сторону и дать подрумяниться.

1040. Фаршированные шоколадные хлѣбцы.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1/2 фун.—Яицъ 10 шт.	Муки 1/2 фун.—Шоколаду 1/4 фун.

Истолочь мелко полфунта сахару, прибавить десять яицъ, полфунта муки и четверть фунта шоколаду; приготовить, какъ сказано о шоколадныхъ бисквитахъ; прибавить немного толченой корицы, кардамону и нѣсколько гвоздичекъ; выложить въ жестяную форму или бумажную коробку и печь въ продолженіе часа въ умѣренномъ жару, какъ анисовый хлѣбъ; когда будетъ готово, оставить такъ на цѣлый день, послѣ чего нарѣзать самыми тоненькими ломтиками, положить на нихъ малиноваго или смородиннаго мармелада и сложить ихъ по-четверо; передъ тѣмъ какъ гласировать, надобно обрѣзать хлѣбцы кругомъ. Для гласированія надо распустить четверть фунта шоколаду; въ это время сварить, какъ сказано выше, фунтъ сахару, вмѣшать туда шоколадъ, дать прокипѣть еще нѣсколько разъ и, снявъ съ огня, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не начнетъ остывать. Когда сверху начнетъ дѣлаться корка, обмакивать туда хлѣбцы, и дать имъ остынуть. Этотъ родъ печенья очень вкусенъ.

1041. Королевскіе пироги.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1/2 фун.	Масла 2 ф.—Лимон. 2 шт.
Миндалю горькаго 4 лота.	Муки 1 1/2 ф.—Корицы 1/2 лота.
Яицъ 30 шт.—Сахару 1 1/2 ф.	Мускатнаго цвѣта 1 зол.—Ванили 1 пал.

Истолочь полфунта сладкаго и четыре лота горькаго миндалю съ двумя цѣлыми яйцами, положивъ двадцать восемь яичныхъ желтковъ и полтора фунта толченаго и просѣяннаго сахару; мѣшать съ полчаса, затѣмъ вылить туда два фунта растопленнаго масла, и еще немного размѣшать; положить цедру съ двухъ лимоновъ, поллота корицы, одинъ золотникъ мускатнаго цвѣту, немного высушеннаго померанцеваго цвѣту или стручекъ ванили, пол-

тора фунта муки, насыпая понемногу, и, наконецъ, двадцать восемь до бѣла взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, размѣшать все это хорошенько и выложить въ круглую жестяную форму съ гладкими въ три пальца вышиною краями, вымазавъ ее предварительно слегка масломъ; тѣсто положить такъ, чтобъ дно было покрыто слоемъ въ палецъ толщиною; поставить форму на обыкновенную мѣдную тортную сковороду и печь на таганѣ, на горячихъ угольяхъ, смѣшанныхъ съ золою. Форму должно покрыть жестяной крышкой, которая должна быть однимъ дюймомъ больше формы, и также сдѣлана съ краями; положить на нее горячихъ угольевъ, чтобъ слой пропекся сверху такъ-же, какъ и снизу. Когда будетъ готово, положить опять такой же слой приготовленнаго тѣста, какъ и въ первый разъ, ослабивъ только внизу жаръ; положивъ тѣсто въ третій разъ, прибавить одной горячей золы подъ тортную сковороду; сверху жаръ долженъ быть при повторяемомъ накладываніи угольевъ всегда равенъ, чтобъ пирогъ могъ подняться; по мѣрѣ того какъ онъ поднимается, надо уменьшить жаръ, такъ чтобъ каждый слой пропекся, но не подгорѣлъ. Чѣмъ больше повторять накладывать, тѣмъ пирогъ будетъ вкуснѣе. Только надо принять во вниманіе, чтобъ каждый рядъ пропекся и подрумянился ровно, такъ чтобъ пирогъ, будучи разрѣзанъ, походилъ на одноцвѣтную полосатую ленту, безъ всякихъ черныхъ и жирныхъ полосокъ.

1042. Шпицъ-кухены.

ВЫДАТЬ:

Масла 2 ф.—Яицъ 30 шт.	Гвоздики ½ лота.
Сахару 1½ ф.—Муки 2 ф.	Мускатн. орѣха 1 шт.
Лимоновъ 3 шт.—Корицы 1 лотъ.	Мускатн. цвѣта 1 зол.

Составъ этого превосходнаго печенья почти тотъ-же, что и въ предъидущемъ, только приготовленіе придаетъ ему особенный вкусъ и пріятный видъ.

Взбить въ пѣну два фунта свѣжаго масла, выпустить туда одинъ за другимъ тридцать яичныхъ желтковъ, положить полтора фунта толченаго сахару, два фунта муки, мѣшать все это съ часъ, затѣмъ прибавить цедры съ трехъ лимоновъ, одинъ лотъ корицы, пол-лота гвоздики, одинъ мускатный орѣхъ, одинъ золотникъ мускатнаго цвѣта, четыре лота тонко нарѣзанной обсахаренной лимонной корки и, наконецъ, до-бѣла взбитыхъ бѣлковъ. Печь пирогъ надо слѣдующимъ образомъ: взять кусокъ буковаго дерева въ три четверти длиною, выточенный въ видѣ сахарной головы или остроконечнаго конуса, ширина котораго должна быть внизу въ пять съ половиной дюймовъ, вверху три и три четверти дюйма, а длина въ два съ четвертью дюйма. Посрединѣ сдѣлать отверстіе, чрезъ которое проходитъ палка, укрѣпленная снизу и сверху такъ, чтобъ не качалась, иначе пирогъ испечется не ровно. Обложить этотъ конусъ какъ можно глаже бумагой и обвертеть

крѣпко на крѣпко нитками, концы которыхъ крѣпко привязать къ гвоздямъ, находящимся у конуса сверху и снизу. Положить конусъ къ огню, который можно уменьшать или прибавлять съ помощію хорошихъ мелко-нарубленныхъ дровъ. Бумагу подогрѣть и намазать сначала растопленнымъ масломъ, потомъ приготовленнымъ составомъ въ палецъ толщиною. Конусъ поставить на сковороду, чтобъ въ него стекали падающія частички, которыя надо смѣшать съ прочимъ составомъ. Если первый слой выйдетъ удачно, то на немъ образуются сами по себѣ зубчики, которые постоянно увеличиваются и этимъ придаютъ пирогу красивый видъ. Когда первый слой хорошо испечется и подрумянится, наложить другой слой. Вмѣшать въ приготовленный составъ полъ-бутылки до бѣла взбитой сметаны и продолжать намазывать; въ случаѣ, если составъ сгустится, его надо подогрѣть, отчего онъ сдѣлается опять жидкимъ. Печь на угольяхъ, давъ хорошенько просохнуть, потомъ полить растопленнымъ масломъ, посыпать сахаромъ и корицей; можно такъ же корицей и не посыпать, потому что и безъ того пирогъ долженъ имѣть хорошій видъ. Чтобъ снять его съ конуса, надо вертѣть до тѣхъ поръ, пока не размотаются всѣ нитки; тогда вынуть палку, и пирогъ сойдетъ очень легко.

Вертеть пирогъ надобно ровно, иначе онъ испечется не вездѣ одинаково.

1043. Кольца.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/4$ ф.—Цедры съ 1 лимона.	Яицъ 12 шт.
Сахару 4 лота.—Муки $3/4$ фун.	Свинаго сала.

Налить въ кастрюлю полъ-бутылки воды, положить четверть фунта масла, цедру съ одного лимона, истертую съ четырьмя лотами сахару и, сваривъ, вмѣшать туда три четверти фунта просѣянной муки и продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается такъ густо, что станетъ отходить отъ кастрюли; тогда снять съ огня, дать остынуть и вбить одно за другимъ восемь цѣлыхъ яицъ и четыре желтка, выложить въ шприцъ; растопить свиное сало, и выдавливать въ него изъ шприца тѣсто въ видѣ колецъ, дать хорошенько подрумяниться, положить потомъ на бумагу и посыпать сахаромъ и корицей.

1044. Снѣжки.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/4$ фун.—Цедры съ 1 лимона.	Яицъ 12 шт.
Сахару 4 лота.—Муки $3/4$ фун.	Свинаго сала.

Приготовить тотъ же составъ, что и въ предъидущемъ, только вмѣсто того, чтобъ прогнать тѣсто чрезъ шприцъ, надо обмокнуть ложку въ горячее свиное сало и захватить ею столько состава, чтобъ было не больше

грецкаго орѣха; печь въ свиномъ салѣ, почаще перевертывая, чтобъ не подгорѣло, вынуть какъ можно скорѣй и еще горячее посыпать сахаромъ и корицей.

1045. Сахарныя змѣйки.

ВЫДАТЬ:

Муки 1/2 ф.—Сахару 6 лот.	Свинаго сала.
Яицъ 10 шт —Вина 2 лож.	

Положить въ глиняную посуду полфунта муки, шесть лотовъ толченаго сахару, выпустить одинъ за другимъ десять яичныхъ бѣлковъ и налить немного вина, только не надо взбивать, чтобъ не запѣнилось; тогда прогнать сквозь воронку съ узкой трубкой въ горячее свиное сало, гдѣ образуются круглыя змѣйки; когда будетъ готово, обогнуть вокругъ палки и посыпать сахаромъ и корицей.

1046. Англійскій рубецъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 1/2 ф.—Яицъ 16 шт.	Свинаго сала.
Сливокъ, сколько приметъ тѣсто.	

Смѣшать густо, какъ для обыкновеннаго пирога, полфунта конфектной просѣянной муки съ шестнадцатью яйцами и со сливками, выложить на тортную сковороду, вымазавъ ее предварительно масломъ, поставить на самый слабый огонь, чтобъ просохло, нарѣзать тогда кусочками, длиною и толщиною въ палецъ, надрѣзать посерединѣ и печь въ горячемъ свиномъ салѣ. Еще горячее посыпать сахаромъ и корицей.

1047. Хворостъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Сахару 12 лотъ.	Сливокъ.
Яицъ 6 шт —Масла 1/4 ф.	Свинаго сала.

Сдѣлать тѣсто какъ для лапши, только не такъ густо, изъ двухъ фунтовъ муки, двѣнадцати лотовъ толченаго сахару, при чемъ надо положить немного соли, шесть цѣлыхъ яицъ, четверть фунта растопленнаго свѣжаго масла и немного сливокъ, раскатать его, нарѣзать полосками въ дюймъ шириною, сдѣлать изъ нихъ какія угодно фигуры, испечь въ свиномъ салѣ и еще горячія посыпать сахаромъ и корицей.

1048. Пряженцы.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Масла 1/2 ф.	Дрожжей 4 ложки.
Яицъ 10 шт.	Сахару 4 лота.—Молока 1/2 бут.

На два фунта муки взять полфунта масла, пять цѣлыхъ яицъ и

столько же яичныхъ желтковъ, четыре столовыхъ ложки пивныхъ дрожжей, четыре лота сахару и полбутылки молока.

Согрѣть молоко и распустить въ немъ масло, взбить бѣлки, вылить въ нихъ молоко съ масломъ и, положивъ остальные припасы, прибавить одну восьмую бутылки хорошей розовой воды, немного толченаго мускатнаго цвѣту; вмѣшать туда муку, сбивать тѣсто деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать, выложить тогда на столъ, подмѣсить немного муки, раскатать какъ можно тоньше, уложить на него рядами небольшія кучки изъ смородиннаго или лимоннаго варенья, изъ яблочнаго мармеладу, смѣшаннаго съ миндалемъ и мелкимъ изюмомъ, или изъ мармелада, сдѣланнаго изъ протертыхъ сливъ съ сахаромъ, корицей и миндалемъ, только не очень близко другъ возлѣ друга, наложить сверху такимъ же тонкимъ листомъ тѣста, нарѣзать пирожками и поставить сначала въ печь, а потомъ дать подрумяниться въ свиномъ салѣ.

1049. Слоеный пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Масла ½ фун.—Варенья ½ фун. | Муки 1 фун.

Чтобъ сдѣлать тѣсто для пирога величиною въ среднее блюдо, надо взять полфунта масла. Раскатавъ тѣсто и обрѣзавъ, чтобъ оно было кругло, положить на тортную сковороду, намазать вареньемъ изъ смородины, малины, вишенъ, или яблочнымъ мармеладомъ, или абрикосовымъ мармеладомъ, оставивъ края въ палецъ шириною; нарѣзать изъ тѣста полоски въ видѣ узкихъ лентъ и свить изъ нихъ поверхъ варенья крышку, намазать края пирога разведеннымъ яичнымъ желткомъ и, надрѣзавъ ихъ зубцами, загнуть. Всѣ слоеные пироги надо ставить сейчасъ же въ печь и спустя часъ вынуть. Жаръ долженъ быть сильнѣе, чѣмъ какъ для сбитыхъ тортовъ. Чтобъ узнать степень жара въ печи, надо въ нее для пробы бросить небольшой кусочекъ тѣста. Надо стараться, чтобъ жаръ былъ, по возможности, ровенъ.

1050. Пирогъ съ абрикосами.

ВЫДАТЬ:

Масла ½ фун.—Муки 1 фун. | Абрикосовъ 10—15 шт.

Сдѣлать слоеное тѣсто, положить абрикосы на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, чтобъ ихъ можно было очистить, и, раздѣливъ каждый на двое, укладывать на тѣсто такъ, чтобъ одна половинка находила на другую, Оставить такъ же края въ два пальца шириною. Посыпать побольше толченымъ сахаромъ и загнуть края, какъ сказано выше; вмѣсто плетеной покрышки положить на абрикосы кружокъ изъ бумаги, чтобъ они сохраняли

свой цвѣтъ, и печь, какъ сказано выше. Когда пирогъ поспѣетъ, вынуть его изъ печи и уложить вычищенными и раздѣленными на двое ядрами отъ абрикосовъ. Точно такъ же приготовляются пироги со сливами, ренклодами и мирабеллями, очистивъ только ихъ отъ косточекъ. Пироги же со смородиной, крыжовникомъ, или съ земляникой надо покрыть плетеной или круглой крышкой.

1051. Пирогъ съ вишнями.

ВЫДАТЬ:

Масла $1/2$ ф. Муки 1 ф.	Сливокъ $1^1/_2$ бут.—Молока $1/2$ бут.
Вишенъ 1 ф.—Яицъ 6 шт.	Муки $1/4$ ф.—Масла $1/4$ ф.

Приготовить пирогъ, какъ сказано выше, намазать дно въ палецъ толщиною нижеописаннымъ составомъ и уложить вишнями безъ косточекъ. Изъ всѣхъ сортовъ вишенъ идутъ лучше всего самыя спѣлыя кислыя вишни или такъ называемыя владимірскія, всѣ другія дѣлаются послѣ печенія водянистыми.

Составъ для пирога изъ вишенъ или другихъ ягодъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: сварить свѣжихъ фруктовъ вмѣстѣ съ полубутылкою сливокъ и такимъ же количествомъ молока, и, во время кипѣнія, вмѣшать туда четверть фунта муки, жидко разведенной въ молокѣ; прибавить четверть фунта масла, немного сахару и корицы, дать остынуть и вбить шесть яичныхъ желтковъ. Если будетъ густо, развести нѣсколькими ложками сливокъ.

1052. Миндальный пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Для слоенаго тѣста.	Макаронъ $1/4$ ф.
Сливокъ и молока, по $1/2$ бут.	Сухарей $1/4$ ф.
Муки и масла, по $1/4$ ф.	Цедры 4 лота.

Сдѣлать пирогъ изъ слоенаго тѣста, загнуть прежде всего края, выложить описанный выше составъ, съ прибавкою четверти фунта толченыхъ горькихъ макаронъ, или восьмушки горькаго миндалю, четверти фунта толченыхъ сухарей и четырехъ лотовъ мелко нарѣзанной цедры отъ лимона; можно также этотъ пирогъ украсить нѣсколькими звѣздами, нарѣзанными изъ слоенаго тѣста.

1053. Пирогъ изъ риса.

ВЫДАТЬ:

Риса $1/2$ ф.—Вина 1 бут.	Или: Молока 1 бут.
Сахару $1/2$ ф.—Лимоновъ 4 шт.	Масла $1/4$ ф.—Яицъ 9 шт.

Полфунта вымытаго и разъ вскипяченнаго въ водѣ риса поставить вариться въ бутылкѣ вина такъ, чтобы рисъ не раскипѣлъ и не превратился въ кашу, а чтобы каждая крупинка отдѣлялась одна отъ другой.

Стереть на полфунта сахару цедру съ четырехъ лимоновъ, смѣшать съ остывшимъ рисомъ, выложить на пирогъ и поставить печься. Можно также сварить рисъ въ молокѣ, положить въ него четверть фунта масла и, когда остынетъ, вмѣшать шесть яичныхъ желтковъ, и, выложивъ на пирогъ, полить растопленнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ тремя яичными желтками.

1054. Вѣнскій пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 1 ф.— Масла $1/2$ ф.	Рейнвейну $1/4$ бут.
Яицъ 8 шт.—Сахару $1/4$ ф.	Варенья $1/2$ ф.

Насыпавъ на доску фунтъ муки, сдѣлать посрединѣ углубленіе, положить туда полфунта масла, восемь яичныхъ желтковъ, четверть фунта толченаго сахару, влить четверть бутылки рейнвейну; замѣсить изъ этого тѣсто, нарѣзать его кусочками величиною съ куриное яйцо, раскатать каждый кусочекъ въ длину, сбрызнуть растопленнымъ масломъ, положить одинъ на другой, еще немного раскатать, свернуть какъ можно крѣпче, и поставить на ночь въ холодное мѣсто. Затѣмъ нарѣзать изъ этого тѣста кружечки, положить на нихъ немного абрикосоваго или какого-нибудь другаго мармеладу или варенья, сложить по двое, обрѣзать кругомъ рѣзцомъ, положить на листъ, покрытый бумагой, и печь въ умѣренномъ жару. Когда будутъ готовы, то, не давъ еще остынуть, сбрызнуть розовой водой и посыпать сахаромъ и корицей.

1055. Печеніе съ дрожжами.

Въ этомъ родѣ печенія больше всего надо обращать вниманіе, чтобъ мука была всегда бѣлая и сухая, потому что отъ нея зависитъ рыхлость и вкусъ печенія, въ противномъ случаѣ можно испортить другіе припасы для печенія.

Дрожжи должны быть свѣжи, не очень жидки и довольно бѣлы, сухія дрожжи надо предварительно вымыть въ холодной водѣ, чтобъ не слышно было въ печеніи горечи. Молоко и масло должны быть при мѣшаніи не очень теплы (иначе дрожжи потеряютъ свою силу) и не очень холодны. Зимой необходимо положить предварительно муку и другіе припасы въ теплое мѣсто, отчего тѣсто лучше поднимется.

1056. Тѣсто на дрожжахъ для различныхъ печеній.

ВЫДАТЬ:

Муки 3 фун.	Молока 1 бут.—Яицъ 6 шт.
Дрожжей $1/2$ ст.	Сахару $1/4$ ф.—Масла 1 ф.

Положить на блюдо три фунта муки, сдѣлать въ срединѣ углубленіе

вмѣшать туда полстакана хорошихъ дрожжей и столько же тепловатаго молока, чтобъ сдѣлалось жидкое тѣсто, поставить тогда въ теплое мѣсто и дать подняться. Затѣмъ взять пол-бутылки тепловатаго молока, выпустить въ него шесть цѣлыхъ яицъ, вылить въ тѣсто, немного посолить, положить, по усмотрѣнію, толченаго мускатнаго цвѣту, тертой цедры, четверть фунта сахару и, прежде чѣмъ вмѣшать муку, вылить фунтъ свѣжаго растопленнаго масла и размѣшать. Можно также положить съ пол-фунта изюму, съ четверть фунта миндалю и четыре лота обсахаренной лимонной корки.

1057. Карлсбадскіе калачи.

ВЫДАТЬ:

Муки $1\frac{1}{2}$ ф.—Масла 1 ф.	Дрожжей $\frac{1}{2}$ стак
Яицъ 10 шт.—Сливокъ $\frac{1}{2}$ буг.	Сахару 12 лог.—Варенья.

Всыпать на столъ полтора фунта муки, сдѣлать въ серединѣ углубленіе и положить туда фунтъ промытаго масла. Размѣшать затѣмъ хорошенько шесть цѣлыхъ яицъ и четыре желтка съ полу-бутылкой сливокъ, прибавивъ съ полстакана хорошихъ дрожжей, двѣнадцать лотовъ сахару и немного мускатнаго цвѣту; вылить въ муку и мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ. Уложить тогда круглыми кучками, величиною въ половину яйца, на масляную бумагу, поставить на нѣсколько времени въ теплое мѣсто; сдѣлать въ каждой кучкѣ небольшое углубленіе, положить варенья, а на него немного взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, посыпать сахаромъ и печь въ умѣренномъ жару.

1058. Аугсбургскія масляныя кольца.

ВЫДАТЬ:

Сливокъ $\frac{1}{2}$ бут.—Масла $1\frac{1}{4}$ ф.	Яицъ 2 шт.—Муки 2 ф.
Дрожжей 1 стак.	Пряностей, по вкусу.

Налить въ кастрюлю пол-бутылки хорошихъ сливокъ, положить въ нихъ фунтъ съ четвертью промытаго масла, поставить на огонь и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масло не разойдется. Когда немножко остынетъ, влить стаканъ хорошихъ дрожжей, положить немного мускату, тертой цедры съ лимона, два яйца и два фунта муки; мѣшать это тѣсто деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать; выложить тогда на столъ, сдѣлать изъ него кольца, которыя уложить на желѣзный листъ, покрытый масляной бумагой, дать подняться, помазать яичнымъ желткомъ, смѣшаннымъ со сливками и съ растопленнымъ масломъ, посыпать сахаромъ и корицей и печь, какъ сказано въ № 1056.

1059. Брауншвейгскій пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 ф.—Масла $\frac{3}{4}$ ф.	Сахару 4 лота.—Лимонъ 1 шт.
Молока $\frac{3}{4}$ бут.—Яицъ 5 шт.	Дрожжей 4 лож.—Изюму $\frac{1}{2}$ ф.

Высыпать на столъ два фунта муки, сдѣлать по срединѣ углубленіе,

положить кусочками три четверти фунта хорошо промытаго масла, налить три четверти бутылки молока, выпустить пять цѣлыхъ яицъ, положить четыре лота толченаго сахару, цедру съ одного лимона, мускатнаго орѣха, налить четыре ложки хорошихъ дрожжей; смѣшать все это хорошенько въ тѣсто, прибавить пол-фунта мелкаго изюму; раскатать тѣсто толщиною въ мизинецъ, уложить по краямъ крупнымъ изюмомъ, сложить и защипать во всю длину пирога такъ, чтобъ разстояніе между каждымъ щипкомъ было въ два пальца. Поставить пирогъ на нѣсколько времени въ теплое мѣсто, сбрызнуть его растопленнымъ масломъ, посыпать сахаромъ и корицей и печь съ часъ въ умѣренномъ жару.

1060. Дрезденскій пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Яицъ 8 шт.	Розовой или померанц. воды 2—3 лож.
Сливокъ $1/4$ бут.—Сахару 12 лот.	Лимонъ 1 шт.—Дрожжей 6 лож.
Миндалю $1/4$ фун.	Муки 2 ф —Изюму 1 ф.

Взбить въ пѣну фунтъ масла съ восемью яйцами, налить туда четверть бутылки сливокъ, въ которыхъ разведено двѣнадцать лотовъ сахару, нѣсколько ложекъ розовой или померанцевой воды, положить цедру съ одного лимона, немного мускатнаго цвѣту, шесть ложекъ хорошихъ дрожжей и два фунта муки; размѣшать все это хорошенько; прибавить пол-фунта крупнаго и пол-фунта мелкаго изюму, четыре лота обсахаренной лимонной корки и четверть фунта мелко наструганнаго миндалю, и, размѣшавъ, выложить въ довольно большую форму, вымазанную не очень жирно масломъ, посыпанную рубленнымъ миндалемъ, и дать подняться. Надо замѣтить, что форму должно наполнить только до половины, и въ это время, когда пирогъ поднимается, его нельзя трогать съ мѣста. Поставить на полтора часа не въ очень большой жаръ причемъ не надо открывать трубу, а тѣмъ болѣе не слѣдуетъ передвигать пирогъ съ мѣста на мѣсто, потому что онъ осядетъ и не будетъ уже рыхлымъ.

1061. Пирогъ съ разною примѣсью.

ВЫДАТЬ:

Масла 1 ф.—Яицъ 18 шт.	Муки 1 ф.—Миндалю сладк. $1/4$ ф.
Сливокъ $1/2$ бут.—Сахару 4 лот.	Миндалю горькаго 2 лота.
Мускатн. цвѣта 1 зол.	Дрожжей 4 лож.

Взбить въ пѣну фунтъ растопленнаго масла съ восемьнадцатью яичными желтками, которые выпускать одинъ за другимъ; влить полбутылки хорошихъ сливокъ, высыпать четыре лота толченаго сахару, немного посолить, положить золотникъ мускатнаго цвѣта, вмѣшать (насыпая понемногу) фунтъ муки, четверть фунта мелко нарѣзаннаго сладкаго миндалю и два лота горькаго, четыре лота обсахаренной лимонной корки, четыре полныхъ

ложки дрожжей и, наконецъ, взбитыхъ въ пѣну девять яичныхъ желтковъ; выложить это тѣсто въ вымазанную форму, дать подняться и печь, какъ сказано выше. Этотъ пирогъ очень вкусенъ и красивъ.

1062. Нуга изъ жженаго миндалю.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1 ф.—Сахару $^3/_4$ ф.	Миндальнаго масла 1 лож.

Высушить въ печкѣ фунтъ очищеннаго и изрубленнаго миндалю. Сдѣлать густой сиропъ изъ $^3/_4$ ф. сахару и ложки воды, стараясь, чтобы сахаръ хорошо подрумянился, но не подгорѣлъ; всыпать горячій, вынутый изъ печки миндаль, хорошонько вымѣшать и сейчасъ же накладывать въ формочки, вымазанныя миндальнымъ масломъ; укладывать серебряной ложкой тонкимъ слоемъ вокругъ стѣнокъ формы, оставляя пустой середину, такъ что когда простынутъ, ихъ можно будетъ легко вынуть.

1063. Баумкухенъ.

ВЫДАТЬ:

Масла 2 ф.—Яицъ 60 шт.	Кардамону и корицы, по $^1/_4$ лота.
Сахару 2 ф.—Муки 2 ф.	Цедры съ 1 лим.—Для глазури.

Сдѣлать валикъ изъ дубоваго дерева, вышиною не болѣе 13 вершковъ, который долженъ быть уже сверху и шире снизу, но не толще 4 вершковъ въ разрѣзѣ; черезъ весь валикъ должно проходить широкое отверстіе, такъ чтобы можно легко надѣвать его на вертелъ. Обложить валикъ листомъ масляной бумаги, и съ обоихъ концовъ привязать бумагу бичевкой, чтобы крѣпко держалась на мѣстѣ. Приготовя валикъ, сдѣлать пирожную массу слѣдующимъ образомъ: растереть 2 ф. масла скалкой въ сметану, взять 60 яицъ и 2 ф. сахару, вбивать по одному желтку въ масло и прибавлять по одной ложкѣ сахару, пока все не будетъ употреблено; тогда прибавить опять по немножку 2 ф. муки, по $^1/_4$ лота кардаману и корицы, лимонной корки, обтертой на теркѣ, и, если бы тѣсто оказалось слишкомъ густымъ, влить полстакана сливокъ. Взбить бѣлки въ пѣну, положить ихъ и вымѣшать ложкой. Когда кладутъ пѣну въ тѣсто, огонь долженъ уже быть разведенъ на плитѣ мелкими дровами, форму же слѣдуетъ поставить на вертелѣ возлѣ огня, чтобы погрѣлась, а затѣмъ 2 или 3 человѣка должны взять, каждый, этой массы на тарелку, брать ее большими ложками и поливать форму, которую надо безпрерывно вертѣть около огня, и снимать со сковороды, подставленной подъ форму, падающее тѣсто, чтобы не подгорѣло; когда образуется слой тѣста на бумагѣ, пріостановить поливаніе и только вертѣть безпрерывно около огня такъ, чтобы подрумянился этотъ тонкій слой тѣста. Когда тѣсто подрумянится, надо опять начать поливать тѣстомъ, пока не

покроется имъ подрумяненный слой; тогда перестать вертѣть и подрумянить этотъ второй слой; такъ поступать до конца, причемъ должны сами собою образоваться на формѣ зубцы изъ тѣста, что составляетъ главную красоту этого пирога; подрумяненныхъ слоевъ изъ указанной пропорціи выйдетъ 6 или 7. Послѣдній слой слѣдуетъ подрумянить больше всѣхъ. Когда пирогъ немножко остынетъ на вертелѣ, обровнять его по обѣимъ сторонамъ ножемъ и, оперевъ конецъ вертела о столъ, снять пирогъ съ формы, что дѣлается очень легко. Когда остынетъ, покрыть глазурью изъ бѣлковъ и сахару, но не равно, а такъ, чтобы поверхность имѣла видъ березовой коры.

1064. Глазурь бѣлая, поммадная.

ВЫДАТЬ:

Сахару 2 ф.

Взять, напримѣръ, 2 ф. сахару, смочить только водой, чтобы растаялъ, сдѣлать густой сиропъ; если при сдуваніи сиропа съ вилки; на воздухѣ будутъ летѣть нитки, то сиропъ готовъ; снять его съ огня, обмакнуть перышко въ воду и обводить имъ глазурь вокругъ въ кастрюлѣ, пока станетъ густѣть и застывать, (дѣлать это въ холодномъ мѣстѣ); тогда вылить въ салатникъ и крѣпко тереть скалкой, (не допуская, чтобы совершенно застылъ), пока не сдѣлается совершенно бѣлымъ и густымъ, какъ поммада. Въ кондитерскихъ зовутъ этотъ глазурь „консервой", разводятъ розовой водой и кисточкой мажутъ имъ пироги, вынутые прямо изъ печки. Для мазурковъ, тортовъ и т. п., можно консервъ этотъ разбавлять чѣмъ кто желаетъ: аракомъ, лимономъ, шоколадомъ и проч. Такимъ же образомъ дѣлаются извѣстныя конфекты поммадныя.

1065. Испанскій пирогъ изъ безе.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 10 шт. – Сахару $1^1/_2$ ф. | Сливокъ 2 ст. Ванили.—Варенья.

Взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, вымѣшать съ 1 ф. просѣяннаго черезъ кисею сахару, и взбить еще разъ; уложить на бумагѣ, обсыпанной мукою, нѣсколько круговъ, одинъ другаго меньше, и подрумянить въ печкѣ; укладывать на блюдо, начиная съ самаго большаго, одинъ на другомъ, перекладывая битыми сливками съ сахаромъ и ванилью, а сверху убрать вареньемъ.

1066. Миндальный пирогъ.

ВЫДАТЬ:

1) Миндалю 1 ф.– Яицъ 30 шт.
Миндалю горькаго 6 лот.
Муки 1 лож. – Сахару 1 ф.
2) Миндалю 1 ф.

Миндалю горькаго 4 лота.
Яицъ 24 шт.
Сахару 1 фун.
Бѣлаго хлѣба 3 шт.

1. Растереть фунтъ очищеннаго и мелко изрубленнаго сладкаго и 6

лотовъ горькаго миндалю, съ 30 желтками, прибавляя послѣдніе по одному; прибавить большую ложку муки и 1 фун. сахару. Когда хорошо разотрется, взбить въ пѣну 15 бѣлковъ и вымѣшать съ нею осторожно миндальную массу; вымазать масломъ крышку отъ большой кастрюли; влить массу и поставить въ теплую печку на $^1/_2$ часа.

2. Очистить фунтъ сладкаго и 4 лота горькаго миндалю, изрубить и растереть его въ мискѣ съ 24 желтками, вбивая ихъ по одному; всыпать 1 ф. сахару, лимонной корки, и 3 трехъ-копѣечныхъ бѣлыхъ хлѣба, истертыхъ на теркѣ; растирать все это вмѣстѣ въ теченіе часа и прибавить пѣну изъ 24 бѣлковъ. Обложить форму или кастрюльку масляной бумагой, влить полученную массу, которая должна наполнить форму до половины, и поставить на полчаса въ печку.

1067. Пирогъ изъ чернаго хлѣба.

ВЫДАТЬ:

1) Яицъ 30 шт —Сахару 1 ф.
Ржаныхъ сухарей 1 ст.
Шоколада $^1/_2$ ф.—Пряностей $^1/_4$ лот.
2) Миндалю $^1/_2$ ф.
Миндалю горькаго 2 лота.
Яицъ 15 шт.—Сахару $^3/_4$ ф.
Чернаго хлѣба $^1/_2$ ф.—Пряностей $^1/_4$ л.

1. Взбить 30 желтковъ съ 1 ф. сахару, всыпать потихоньку стаканъ муки изъ чернаго высушеннаго и истолченнаго хлѣба, 2 ложки муки, $^1/_2$ ф. тертаго шоколада и какихъ угодно пряностей по $^1/_4$ лота, то-есть: ванили, гвоздики, корицы, кардамону и пр., безпрерывно растирать все это цѣлый часъ. Взбить въ пѣну бѣлки, скоро вымѣшать, влить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ, и поставить въ теплую печку.

2. Мелко изрубить и растереть съ 15 желтками $^1/_2$ фун. сладкаго и 2 лота горькаго миндалю, всыпать $^3/_4$ ф. мелкаго сахару, $^1/_2$ ф. сушенаго и мелко истолченнаго чернаго хлѣба, по $^1/_4$ лота пряностей и мелко изрубленной апельсинной корки. Растереть хорошенько все вмѣстѣ, прибавить пѣну изъ 15 бѣлковъ, осторожно вымѣшать, положить въ форму, смазанную масломъ, и поставить на полчаса въ печку.

1068. Орѣховый тортъ.

ВЫДАТЬ:

Орѣховъ $1^1/_2$ ф.—Сливокъ $1^1/_2$ стак.
Сахару $1^1/_2$ ф.—Яицъ 17 шт.
Сухарей ржаныхъ 1 чашку.
Миндалю $^1/_4$ фун.

Истолочь 1 ф. грецкихъ орѣховъ, добавляя $^1/_2$ стакана сливокъ; послѣ тереть часъ времени эту массу скалкой съ 1 ф. мелкаго сахару, добавляя по одному 12 желтковъ; когда будетъ хорошо растерто, всыпать небольшую чашку высушеннаго, толченаго и просѣяннаго чернаго хлѣба, влить взбитую пѣну изъ 12 бѣлковъ, вылить въ двѣ одинаковой величины круглыя жестя-

ныя формы для тортовъ и ставить сейчасъ въ горячую печку на 20 минутъ. Когда испечется, вынуть изъ печки и, когда остынетъ, переложить 2 испеченные кружка орѣховою массою или кремомъ. Для крему взять стаканъ густыхъ сливокъ, $^1/_4$ ф. сахару и $^1/_4$ ф. тертыхъ (молотыхъ въ кофейной мельницѣ) орѣховъ; взбить сливки, добавить сахаръ и орѣхи, наложить крему на одинъ кружокъ тѣста, и покрыть другимъ; орѣховая масса дѣлается слѣдующимъ образомъ: обдать кипяткомъ $^1/_4$ ф. миндалю и истолочь вмѣстѣ съ $^1/_4$ ф. орѣховъ и $^1/_2$ ф. сахару, влить въ это 4 желтка и 1 бѣлокъ, поставить на тихомъ огнѣ и мѣшать ложкой, пока не сдѣлается совершенно густымъ; снявъ съ огня, не переставать мѣшать, пока не остынетъ, и тогда наложить этой массы между 2 тортовыми кружками.

1069. Миндальный тортъ „duchesse“.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 2 ф.	Тертаго бѣлаго хлѣба 1 чашку
Сахару 2 ф.	Тертаго чернаго хлѣба 1 чашку.
Яицъ 36 шт.	Для глазури.

Пирогъ этотъ по слѣдующему рецепту всегда выходитъ отличнымъ и великолѣпнаго вкуса. Обдать кипяткомъ 1 ф. миндалю, очистить, истереть на теркѣ, оставшіеся нестертыми кусочки истолочь въ ступкѣ. Тогда тереть цѣлый часъ времени этотъ миндаль скалкой съ 1 ф. сахару, добавляя по одному 12 желтковъ; всыпать небольшую чашку подсушеннаго, истертаго и просѣяннаго бѣлаго хлѣба, влить пѣну 12 бѣлковъ, осторожно вымѣшать и сейчасъ лить въ круглыя жестяныя для тортовъ формы и ставить въ горячую печку на 20 минутъ. Другой фунтъ миндалю, не обдавая кипяткомъ, вытереть чисто салфеткой, смолоть въ кофейной мельницѣ и тереть часъ времени скалкой съ 1 ф. сахару и 12 яйцами, которыя вливаются всѣ вмѣстѣ; кромѣ того, добавлять по одному 12 желтковъ, такъ какъ нечищенный миндаль требуетъ болѣе сырости. Когда все хорошо будетъ растерто, добавить небольшую чашку подсушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго чернаго хлѣба и, наконецъ, положить пѣну 12 бѣлковъ, вымѣшать и влить въ такой же величины форму, какъ предъидущее тѣсто. Ставить въ горячую печку на полчаса; впрочемъ срокъ этотъ зависитъ отъ печки. Самое лучшее имѣть 3 формы; въ двухъ пониже испечь 2 бѣлые миндальные кружка, а въ третьей темный миндальный кружокъ повыше. Вынувъ изъ печки, пока еще горячіе, вымазать кружки мармеладомъ или вареньемъ, сложить вмѣстѣ, положить на блюдо и облить пуншевою, апельсинною или лимонною прозрачною глазурью, а разныя фигуры сдѣлать бѣлою непрозрачною глазурью, и убрать вареньемъ.

1070. Подковки на дрожжахъ.

ВЫДАТЬ:

Муки 4 ф.—Дрожжей 3 лота.	Масла $1/2$ фун.
Молока 1 бут.	Яицъ 6 шт.

Взять 4 фунта муки, 3 лота дрожжей, бутылку молока, $1/2$ фун. масла и 6 яицъ. Растворить такъ, какъ для бѣлаго хлѣба; когда подойдетъ, прибавить все остальное и дать опять подняться, затѣмъ раскатать на доскѣ длинными валиками и свивать ихъ въ видѣ подковки, дать опять подняться, и тогда поставить, помазавъ яйцомъ съ водою, въ печку на 20 минутъ.

1071. Пончки. Пышки на дрожжахъ.

ВЫДАТЬ:

1) Муки 5 ф.—Молока 1 бут.	2) Муки 4—5 ф.—Молока 1 бут.
Дрожжей 4 лота.—Яицъ 20 шт.	Дрожжей 4 лота.—Сахару $1/2$ ф.
Масла $1/2$ ст.—Сахару $1/4$ ф.	Яицъ 45 шт.—Миндалю горькаго.
Лимонъ 1 шт.—Варенья.	Масла $1/2$ ф.—Варенья.

1) Взять 5 фунтовъ муки, бутылку молока, 4 лота дрожжей; когда подойдетъ растворъ изъ 2 фунтовъ муки съ молокомъ и дрожжами, влить хорошо взбитыхъ 20 желтковъ, полстакана топленаго масла, положить $1/4$ ф. сахару, лимонной корки, обтертой на теркѣ, прибавить остальную муку, хорошенько вымѣшать, пока не будетъ отставать отъ ложки; тогда поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло, и, когда начнетъ лопаться, раскатать на доскѣ; вырѣзать стаканомъ круглые кружки, на одинъ кружокъ положить вишневаго или малиноваго варенья, или какого-нибудь мармелада, и покрыть другимъ кружкомъ, сжать оба кружка вмѣстѣ, обровнять еще разъ края стаканомъ, обсыпать мукой и поставить на рѣшеткахъ въ теплое мѣсто; когда немножко подойдутъ, бросать въ горячее свиное сало той стороной пышки, которая подошла, и потряхивать кастрюлей, когда будутъ жариться. Попробовать кускомъ тѣста, довольно ли горячо сало, такъ какъ оно никогда не закипитъ; если брошенный кусокъ тѣста подрумянится, то это знакъ, что сало уже хорошо, если же тѣсто останется блѣднымъ, то значитъ сало еще не довольно горячо. Обсыпать сахаромъ сейчасъ же вынутыя изъ сала пышки, укладывать на пропускную бумагу для того, чтобы она вобрала въ себя жиръ.

2) Два фунта муки обдать бутылкой горячаго молока, вымѣсить хорошо и, когда остынетъ, влить 4 лота дрожжей, разведенныхъ стаканомъ молока. Когда подойдетъ, всыпать $1/2$ ф. сахару, влить 20 желтковъ и 15 цѣльныхъ яицъ, положить для запаха немного горькаго миндалю и добавить столько муки, чтобы тѣсто было рыхлое; мѣсить руками съ часъ; тогда добавить $1/2$ ф. топленаго, масла, и, когда опять хорошо подойдетъ, выложить

на доску, посыпанную мукою; растянуть тѣсто рукою, накладывать въ измѣренномъ прежде стаканомъ разстояніи варенья вишневаго, малиноваго или мармелада, завернуть тѣстомъ, какъ это дѣлается при колдунахъ, и вырѣзывать стаканомъ пончки; посыпать мукою, класть на сито и ставить въ теплое мѣсто. Когда хорошенько подойдутъ, класть въ кастрюлю съ горячимъ свинымъ жиромъ, той стороной, которая на ситѣ находилась сверху, и жарить, потряхивая кастрюлю. Пробовать жиръ, готовъ ли онъ, кусочкомъ тѣста: если станетъ румяниться, то жиръ готовъ, если же тѣсто останется блѣднымъ; то жиръ не довольно горячій. Вынимая изъ кастрюли готовыя пончки, сейчасъ посыпать ихъ сахаромъ.

1072. Панскіе сухари.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 7 шт.	Муки столько, сколько вѣсятъ 6 яицъ.
Сахару столько, сколько вѣсятъ яйца.	Лимонной корки или ванили.

Свѣсить 7 яицъ со скорлупками; сколько въ нихъ окажется вѣсу. столько взять мелкаго сахару, а сколько вѣсу будетъ въ 6 яйцахъ, столько взять муки. Взбивать яйца съ сахаромъ, пока станутъ бѣлы и густы; тогда всыпать муку, добавить для запаха лимонной корки или немного ванили. вылить на листъ, вымазанный прованскимъ масломъ, и ставить въ довольно теплую печку. чтобы подрумянилось. Когда остынетъ, изрѣзать въ тонкіе ломтики и высушить въ чуть теплой печкѣ.

1073. Крендели на маслѣ.

ВЫДАТЬ:

Муки 5 ф.—Дрожжей 4 лота.	Масла $^3/_4$ фун.
Молока 1 ст.	Тмину, по вкусу.

Взять 5 фунтовъ муки, половину растворить 4 лотами дрожжей и стаканомъ молока; когда подойдетъ, прибавить остальную муку, влить $^3/_4$ ф. растопленнаго масла, хорошенько вымѣсить, всыпать немного соли и тмину и дѣлать крендели; бросать въ кипятокъ, а потомъ подсушить и подрумянить въ теплой печкѣ.

1074. Крендели миндальные.

ВЫДАТЬ:

Миндалю и сахару, по 1 ф.	Пряностей по вкусу.
Бѣлковъ 6—8 шт.	

Взять 1 ф. очищеннаго и высушеннаго миндалю, 1 ф. сахару, истолочь вмѣстѣ и просѣять черезъ шумовку или рѣшето; взбить въ пѣну 6 или 8 бѣлковъ, прибавить какой угодно пряности, мѣшать миндаль и са-

харъ, и дѣлать маленькіе крендели, укладывать на масляную бумагу и сушить въ чуть теплой печкѣ.

1075. Крендели заварные.

ВЫДАТЬ:

Масла $1^1/_2$ стак.	Яицъ 10 шт.
Муки 2 стак.	Сахару $^1/_2$ стак.—Миндалю.

Вскипятить вмѣстѣ стаканъ топленаго масла и 2 стакана воды; въ кипящую смѣсь всыпать 2 стакана муки, хорошенько вымѣшать, подержать немного на огнѣ; когда остынетъ, вбить по одному 10 цѣльныхъ яицъ, мѣшая приэтомъ тѣсто, какъ можно лучше, и прибавить полстакана сахару. Когда тѣсто будетъ хорошо выдѣлано, наложить его въ спринцовку и съ помощью ея дѣлать на листѣ крендели, обсыпать рубленымъ миндалемъ и поставить въ теплую печку. Спринцовку обмакивать послѣ приготовленія каждаго кренделька въ топленомъ маслѣ; въ такомъ случаѣ крендельки выйдутъ удачно и не будутъ сростаться другъ съ другомъ въ печкѣ.

У кого нѣтъ спринцовки, тотъ можетъ дѣлать крендели просто на доскѣ; для этого выложить тѣсто, обвалять немножко въ мукѣ, вымѣсить и, приготовивъ заранѣе рубленый миндаль съ мелкимъ сахаромъ, дѣлать тоненькіе валики, обвалять ихъ въ миндалѣ и укладывать крендельки прямо на листѣ; или же тонко растянуть тѣсто на листѣ, обсыпать толстымъ слоемъ сахару и миндалемъ и, когда испечется, нарѣзать въ четырехъугольные куски. Печка должна быть чуть теплою. Такіе пирожки подаются горячими вмѣсто сладкаго блюда.

1076. Англійскіе сладкіе пирожки.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 10 шт.	Сахару 1 чашку.
Масла 2 лож.	Муки, сколько окажется нужно.

Взбить 6 цѣльныхъ яицъ и 5 желтковъ, взять 2 ложки масла и столько муки, чтобы тѣсто не было жидкимъ, прибавить чашку сахару; вымѣсить ложкой и укладывать ложкой круглые пирожки на листѣ, помазанномъ масломъ; обсыпать шинкованнымъ миндалемъ, коринкой и сахаромъ, и поставить въ теплую печку.

1077. Пальчики.

ВЫДАТЬ:

Муки 2 фун.—Яицъ 4 шт.	Масла 1 лож. · Сахару 1 чашку.

Вымѣсить на доскѣ 2 фун. муки, 4 цѣльныхъ яйца, большую ложку масла и чашку сахару; дѣлать тонкіе валики въ 3 вершка длины, помазать яйцомъ, разбитымъ съ водой, и поставить въ теплую печку.

1078. Бисквиты.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.—Сахару $1/2$ ф.	Муки 1 стаканъ.

Растереть въ холодномъ мѣстѣ 12 желтковъ, съ полуфунтомъ сахару, пока не сдѣлается бѣло и густо; тогда всыпать понемножку стаканъ самой лучшей муки; взбить пѣну изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно вмѣстѣ, налить сейчасъ въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, и поставить въ теплую печку: не трогать, пока не испекутся. Если станутъ слишкомъ румянится, покрыть бумагой.

1079. Бисквитный пирогъ.

ВЫДАТЬ:

Яицъ 12 шт.—Сахару $1^1/_2$ фун.	Миндалю 1 фун.
Муки 1 стаканъ.	Лимонъ 1 шт.

По вышесказанному способу испечь на сковородахъ два равные пирога; когда остынутъ, переложить ихъ слѣдующею массой: сварить до мягка одинъ лимонъ, затѣмъ жарить его на тихомъ огнѣ съ четверть часа въ густомъ сиропѣ; обдать 1 ф. миндалю кипяткомъ, очистить и истолочь съ 1 фун. сахару, растереть вмѣстѣ съ лимономъ; тереть надо цѣлый часъ.

1080. Марципановые листики.

ВЫДАТЬ:

Сахару 1 ф.—Миндалю 4 лота.	Бѣлковъ 2 шт.

Истолочь 1 ф. мелкаго сахару, 4 лота сладкаго миндалю, прибавлять сахаръ по ложкѣ и продолжать толочь до тѣхъ поръ, пока не будетъ употреблено полфунта сахару; прибавить 2 бѣлка и тогда выложить на доску, прибавить другую половину сахару, раскатать довольно тонко, посыпать мукой, чтобы не прилипало къ скалкѣ; вырѣзать листики формочкой, укладывать на листѣ, смазанномъ воскомъ, и поставить въ чуть тепленькую печку, чтобы только слегка подрумянились.

1081. Анисовые сладкіе пирожки.

ВЫДАТЬ:

1) Сахару 1 ф.—Яицъ 8 шт.	2) Яицъ 5 шт.—Сахара $3/4$ ф.
Муки 1 ф.—Анису 1 ч. лож.	Муки 15 лот.—Анису 2 лота.

1) Взбивать въ теченіе получаса фунтъ истолченнаго сахару и 8 цѣльныхъ яицъ. Прибавить 1 ф. муки и чайную ложечку анису, вымѣшать и тогда или накладывать въ формочки или прямо на листѣ уложить какія

угодно фигурки (какъ формочки, такъ и листъ надобно помазать масломъ), поставить сейчасъ же въ умѣренно теплую печку.

2) Взбить въ пѣну 5 бѣлковъ, прибавить $^3/_4$ ф. истолченнаго сахару, 15 лотовъ муки, 2 лота истолченнаго анису, вымѣшать и укладывать на масляную бумагу, въ видѣ длинныхъ или круглыхъ довольно толстыхъ пирожковъ.

1082. Пирожки долго сохраняющіеся.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 4 лота.—Масла 4 лота.	Яицъ 4 шт.—Сахару и муки, по $^1/_2$ фун.

Истолочь 4 лота сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндалю, прибавить 4 лота масла, 4 цѣльныхъ яйца и полфунта сахару. Мѣсить полчаса. Всыпать полфунта муки, вымѣсить вмѣстѣ, наложить въ смазанныя масломъ формочки и поставить въ умѣренно теплую печку. Когда подрумянятся, вынуть изъ печки.

1083. Песочные пирожки.

ВЫДАТЬ:

Масла $^3/_4$ ф.—Яицъ 8 шт. Сахару $^3/_4$ ф.—Муки 1 ф.	Лимонной корки, корицы и кардамону, по вкусу.

Немножко разогрѣть $^3/_4$ ф. масла, затѣмъ истереть въ сметану, взбить 8 желтковъ и всыпать $^3/_4$ ф. сахару и опять тереть, пока не вспѣнится. Наконецъ прибавить 1 ф. муки, немного лимонной корки, корицы и кардамону, и взбитую изъ 8 бѣлковъ пѣну. Хорошо вымѣшать, выложить въ салатникъ и выдѣлывать руками пирожки какой угодно формы; укладывать на листѣ; можно также растянуть всю массу на листѣ, покрытомъ масляной бумагой, а когда испечется, изрѣзать на куски.

1084. Пирожки гельголландскіе.

ВЫДАТЬ:

Муки $^3/_4$ ф.—Яицъ 18 шт. Сахару $^1/_4$ ф.—Масла 6 лот.	Рому 1 рюмку. Лимонной корки и мускатнаго цвѣта.

Вбить до $^3/_4$ ф. муки, 18 желтковъ, прибавить $^1/_4$ ф. сахару, 6 лотовъ масла, рюмку рому, лимонной корки и немножко мускатнаго цвѣта. Хорошо вымѣсить и дѣлать крендельки, помазать ихъ желткомъ, обсыпать сахаромъ, положить на листѣ, смазанномъ масломъ, и поставить въ теплую печку.

1085. Пирожки со сливками.

ВЫДАТЬ:

Масла $^1/_2$ ф.—Сахару $^1/_4$ фун. Яицъ 2 шт.—Муки $^3/_4$ ф.	Сливокъ $^1/_2$ ст. Ванили.

Растереть въ сметану полфунта масла, всыпать $^1/_4$ ф. мелкаго сахару,

влить 2 цѣльныхъ яйца, всыпать $^3/_4$ ф. муки и выдѣлать отлично все вмѣстѣ рукою. Раскатать насколько можно, или брать по кусочку тѣста и нажимая рукою, дѣлать изъ него тонкую лепешку, и такой лепешкой выкладывать маленькія съ зубчиками жестяныя формочки, вымазанныя масломъ. Особенно взбить 2 желтка съ ложкой мелкаго сахару, смѣшать съ полстаканомъ хорошихъ густыхъ сливокъ, всыпать немного толченой ванили, влить въ небольшую кастрюльку и взбивать метелочкой на плитѣ, пока сдѣлается густо; тогда поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, налить по ложкѣ въ выложенныя тѣстомъ формочки, покрыть тонкимъ, плоскимъ кускомъ тѣста, и ставить на полчаса въ тепленькую печку.

1086. Водяное тѣсто (Wasser Kuchen).

ВЫДАТЬ:

Дрожжей, молока, желтковъ, масла по 1 стак.	Муки, сколько окажется нужно.
Лимонъ 1 шт.	Сахару $^1/_2$ фун.
	Изюму и миндалю.

Взять по стакану хорошихъ дрожжей, молока, желтковъ, топленнаго масла; хорошо вымѣшать, прибавить столько муки, чтобы тѣсто достигло густоты обыкновеннаго раствора. Положить въ салфетку, обсыпанную мукой, и завязать концы такъ, чтобы было мѣсто подходить ему и вода не попала бы въ середину; положить тѣсто въ холодную воду и оставить въ ней, пока не всплыветъ наверхъ; тогда оставить еще на полчаса въ водѣ, потомъ выложить на доску, обсыпанную мукой, отложить маленькій кусокъ этого тѣста, а къ остальному прибавить полфунта сахару, обтертаго объ лимонъ, изюму, мелко рубленнаго миндалю, вымѣсить вмѣстѣ, растянуть на листѣ, намазанномъ масломъ, къ отложенному же раньше куску тѣста прибавить муки, мелко изрубить и посыпать этимъ тѣсто, полить масломъ съ корицею и поставить въ теплое мѣсто; когда подойдетъ, поставить не въ очень горячую печку, такъ чтобы тѣсто получило только золотистый цвѣтъ. Тѣсто это можно сохранить свѣжимъ въ теченіи нѣсколькихъ недѣль.

1087. Макаронныя лепешки.

ВЫДАТЬ:

Миндалю 1 ф.—Миндалю горьк. 4 лот.	Сахару $1^1/_2$ ф.—Бѣлковъ 5 шт.

Взять 1 ф. сладкаго и 4 лота горькаго миндалю, $1^1/_2$ ф. сахару и 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Обдать миндаль кипяткомъ, очистить, высушить и истолочь, прибавляя понемножку одинъ или два бѣлка; смѣшать его съ сахаромъ, а потомъ съ пѣной изъ бѣлковъ, укладывать на масляную бумагу круглыя лепешки, поставить въ тепленькую печку и держать, пока не подрумянится.

1088. Пранички.

ВЫДАТЬ:

Ржаной муки 1 ф.—Меду $2^1/_4$ ф.
Миндалю $^1/_2$ ф.
Апельсинной корки.
Пряностей, по вкусу.

Испечь румяную лепешку изъ ржаной муки съ водой, истолочь въ муку и просѣять; всыпась въ $2^1/_4$ ф. меда $^1/_2$ ф. шинкованнаго миндалю, парочку изрубленныхъ апельсинныхъ корокъ, стаканъ приготовленный изъ лепешки муки и жарить на тихомъ огнѣ, пока не подрумянится; прибавить какихъ угодно пряностей, напр.: корицы, гвоздики, укладывать на облатки и покрывать другими облатками, а на другой день рѣзать въ куски. Вмѣсто миндалю можно положить какихъ угодно орѣховъ.

1089. Маковники.

ВЫДАТЬ:

Меду 4 фун.
Маку 2 фун.

Взять на 4 ф. меду, 2 ф. маку, макъ всыпать въ кипящій на огнѣ медъ и, мѣшая постоянно, жарить, пока не подрумянится; тогда вылить на доску, облитую холодной водой, а когда немного остынетъ, изрѣзать на кусочки.

XIII. ПОЛЬСКІЯ БАБЫ, МАЗУРКИ, ПЛЯЦКИ.

Въ приготовленіи польскихъ бабъ и другихъ печеній главнѣйшее условіе составляють: хорошія дрожжи, надлежащая истопка печи, формы, и легкая, сухая мука.

Лучшими считаются бѣлыя, густыя дрожжи, и сохраняемыя въ холодномъ мѣстѣ, въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ, чтобъ не выдохлись и не потеряли крѣпости. Чтобы тѣсто поднялось скорѣе, нужно класть въ мѣру муки и сахару.

Печь для бабъ слѣдуетъ истопить какъ можно жарче и потомъ, въ случаѣ надобности, можно уменьшить степень жара помощію смоченнаго водою вѣника. Когда съ перваго раза печь истоплена хорошо, то она долѣе будетъ сохранять одинаковую температуру, что совершенно необходимо для всякаго рода тѣста, а тѣмъ болѣе для бабъ, которыя должны подниматься и печься очень быстро. Когда печь будетъ вытоплена, то въ нее должно бросить горсть ржаныхъ отрубей, и если они не обнимутся пламенемъ, а только начнутъ тлѣть, то это будетъ служить вѣрнымъ признакомъ, что печь вытоплена хорошо, и тѣсто можно поставить въ нее безъ всякаго опасенія.

Муку должно высушить, перемѣшивая по два или по три раза въ день, потомъ просѣять сквозь частое сито, а наканунѣ того дня, когда нужно испечь бабу, муку надобно положить въ теплое мѣсто, чтобъ она достаточно согрѣлась.

Яйца необходимо выбрать самыя свѣжія, и старательно отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; желтки процѣдить сквозь сито, а потомъ взбивать на блюдѣ или въ плоской чашкѣ. При этихъ условіяхъ тѣсто будетъ легкое, вкусное и рыхлое.

Бабы пекутся въ желѣзныхъ или бумажныхъ формахъ, поставленныхъ въ кастрюли. Формы дѣлаются произвольной величины, большею же частію отъ двѣнадцати до четырнадцати вершковъ вышиною и отъ четырехъ до пяти—въ поперечникѣ. Но форму необходимо наполнять тѣстомъ только до половины, имѣя въ виду, что оно должно еще подняться. Для бабъ безъ дрожжей, формы дѣлаютъ сообразно количеству тѣста, и наполняются имъ доверху.

Сажать бабу въ печь должно съ величайшей осторожностію, иначе отъ сотрясенія тѣсто можетъ осѣсть; ее также не слѣдуетъ наклонять, но сразу ставить на мѣсто. Форму нужно смазать топленымъ, несоленымъ масломъ и осыпать сухарями.

Въ Польшѣ бабъ не вынимаютъ изъ формъ до тѣхъ поръ, пока онѣ не остынутъ совершенно; въ Украйнѣ, напротивъ, ихъ вынимаютъ немедленно, кладутъ бокомъ на подушку и повременамъ поворачиваютъ, чтобы онѣ не потѣли, а остывали одновременно со всѣхъ сторонъ. Изъ жестяной формы баба вынимается легко, а бумажную нужно обрывать съ нея частями, но только весьма осторожно, чтобъ не повредить тѣста.

Ниже означено время, которое баба должна оставаться въ печи.

Формы для пляцокъ и мазурокъ дѣлаются изъ сахарной бумаги, но первыя должны быть длиною въ аршинъ, шириною въ пол-аршина и вышиною въ полтора или два вершка, а вторыя, то-есть мазурки, шесть вершковъ въ длину, четыре въ ширину и одинъ въ вышину; и тѣ и другія передъ наполненіемъ тѣстомъ, должно положить на желѣзный листъ и смазать топленымъ масломъ.

Вообще успѣшное печеніе бабъ зависитъ отъ качества тѣста; и потому его послѣ каждой прибавки муки должно безостановочно бить по получасу. Тѣсту не нужно давать переходить черезъ края формы, иначе оно потеряетъ всю силу и бабы будутъ въ серединѣ пустыя.

Д) Б а б ы.

1090. Бабы заварныя.

Ни одно тѣсто не требуетъ такого вниманія и осторожности, какъ тѣсто для бабъ. Накануне дня, назначеннаго для печенья, надобно приготовить форму, которая дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять картонъ или папку изъ писчей, но не пропускной бумаги, положить на нее блюдечко, обвести карандашомъ, вырѣзать получившійся кружокъ; вырѣзать изъ такой же бумаги полосу, ширина которой зависитъ отъ вышины печки и отъ вышины бабы; пришить эту полосу вокругъ кружка, а концы сшить вмѣстѣ до самаго верху. Взять муки 7 фунтовъ; обдать 2 фун. этой муки 3 стаканами кипящаго молока; лить молоко тихо, но безъ остановки, и выбивать при этомъ хорошенько лопаточкой, чтобы не оставалось комковъ и масса сдѣлалась бы жидковатою; затѣмъ развести муку 8 лотами дрожжей, разведенныхъ въ полустаканѣ молока, и прибавить 60 или 90, почти до пѣны взбитыхъ желтковъ; слишкомъ большое количество яицъ сушитъ тѣсто; хорошо вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Если взято болѣе 60 желтковъ, то молока брать не много болѣе 2 стакановъ. Когда растворъ пологается и будетъ замѣтно, что онъ хорошо подошелъ, влить въ тѣсто растопленнаго масла $1\frac{1}{2}$ ф., разбить хорошенько лопаточкой, всыпать 1 ф. или $1\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, ложечку соли, и тогда только вымѣсить руками, какъ можно лучше, прибавляя понемножку остальные 5 фунтовъ муки. По крайней мѣрѣ въ теченіе $1\frac{1}{2}$ часа слѣдуетъ постоянно мѣсить, подъ конецъ можно всыпать истолченной ванили, или $\frac{1}{4}$ ф. тертаго миндалю, а для запаха прибавить вмѣсто ванили нѣсколько штукъ горькаго миндалю, обтертой на теркѣ лимочной корки и не болѣе $\frac{1}{2}$ ф. изюму. Когда тѣсто станетъ отставать отъ рукъ, тогда поставить его въ теплое мѣсто, гдѣ оно должно подойти такъ, что его будетъ вдвое больше; тогда наложить его въ формы, смазанныя масломъ, и поставить въ теплое мѣсто. Тѣстомъ слѣдуетъ наполнить $\frac{3}{4}$ формы и ставить хотя въ теплое, но не въ слишкомъ горячее мѣсто и, главное, не близко къ огню, такъ какъ вслѣдствіе этого бабы могутъ осѣсть. Какъ только тѣсто будетъ положено въ формы, слѣдуетъ тотчасъ же топить печку, притомъ сосновыми дровами, чтобы печка вездѣ ровно согрѣвалась. Когда печка вытопится, надо ее тщательно вымести, чтобы не оставалось ни одного уголька, попробовать теплоту печки, бросивъ въ нее горсть муки; если мука станетъ вдругъ трещать и горѣть, то это значитъ, что печка еще слишкомъ горяча и что ее надо остудить; если же мука только подрумянится, то это знакъ, что печка хороша и что можно ставить бабы. Бабы должны подойти почти до верху формъ; въ печкѣ онѣ должны оставаться часъ; вынимая ихъ изъ печки, слѣдуетъ пробовать со-

ломенкой; если воткнутая въ тѣсто соломенка останется сухою, то тѣсто готово, если же будетъ сыра, то слѣдуетъ оставить тѣсто въ печкѣ еще на $1/4$ часа. Вынувъ бабы изъ печки, поставить на 10 минутъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы продувало, послѣ чего, сейчасъ же вынимать изъ формъ, ибо чѣмъ скорѣе вынуть тѣсто, тѣмъ лучше, надо только это дѣлать осторожно, чтобы не раздавить бабы.

1091. Бабы подольскія.

Обдать 2 ф. муки 5 бутылками кипящаго молока, разбивая лопаточкой, и въ ту же минуту влить стаканъ холоднаго молока; когда тѣсто будетъ уже хорошо выдѣлано и остынетъ, влить 8 лотовъ дрожжей и 60 взбитыхъ желтковъ, размѣшать; процѣдить черезъ рѣдкое сито и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо подойдетъ, прибавить еще 5 фунтовъ муки, стаканъ топленаго масла, $1^1/_2$ фун. сахару, мѣсить руками цѣлый часъ; всыпать 4 лота толченаго горькаго миндалю, или ванили, лимонной корки; можно положить немного изюму, который слѣдуетъ выполоскать и высушить. Когда тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ и вымѣшать съ тѣстомъ ложкой; влить тотчасъ же въ формы, наполняя ихъ меньше половины, и, когда бабы подойдутъ почти до верху формъ, поставить ихъ на часъ въ горячую печку. Вынимать бабы изъ формъ слѣдуетъ очень осторожно, такъ какъ по причинѣ своей нѣжности эти бабы легко опадаютъ.

1092. Бабы обыкновенныя.

Взять 7 фунтовъ муки, просѣять и согрѣть. Растворить часть муки двумя бутылками теплаго молока и 6 лотами дрожжей (разведенныхъ въ стаканѣ молока), и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда начнетъ хорошо подходить, влить взбитыхъ желтковъ отъ 30 до 50 (если желтковъ не болѣе 30, то надо прибавить взбитыхъ въ пѣну 8 бѣлковъ) 1 фун. или даже $1^1/_4$ фун. сахару, 2 фун. масла, растертаго въ сметану, 4 лота горькаго миндалю, $1/2$ фун. изюму. Вымѣсить все это хорошенько руками въ теченіе часа, прибавляя остальную муку, и наложить въ формы, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями. Поставить въ теплое мѣсто и, когда поднимутся до $3/4$ формы, поставить ихъ на часъ въ горячую печку.

1093. Бабы очень нѣжныя.

Растереть до бѣла 4 стакана желтковъ, влить 2 стакана кипяченаго, холоднаго молока, 4 лота дрожжей, всыпать 4 фун. муки, 1 фун. сахару, вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто; потомъ положить 6 лотовъ толченаго горькаго миндалю, влить стаканъ растопленнаго масла, налить въ формы

и поставить въ теплое мѣсто. Когда бабы хорошо поднимутся, поставить ихъ осторожно въ теплую, а не такую горячую, какъ при приготовленіи обыкновенныхъ бабъ, печку, въ которой онѣ должны оставаться $^3/_4$ часа; вынимать оттуда слѣдуетъ очень осторожно, иначе опадутъ. Вынимать изъ формъ, когда простынутъ.

1094. Баба миндальная.

Взять 20 желтковъ, 1 фун. сахару, $^1/_2$ фун. картофельной муки и тереть скалкою все вмѣстѣ полчаса; выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, всыпать 6 золотниковъ горькаго и 12 зол. сладкаго толченаго миндалю. Тереть еще полчаса времени; взбить пѣну изъ 20 бѣлковъ, вымѣшать скоро и осторожно съ массою, вылить въ крышку отъ кастрюли, выложенную толстою бумагою, и поставить на часъ въ горячую печку.

1095. Баба тюлевая.

Взбить 120-ть желтковъ до густоты, процѣдить сквозь сито, прибавить 4 стакана муки, по стакану хорошихъ дрожжей и растопленнаго сливочнаго масла, два стакана мелко-истолченнаго сахару (если съ шафраномъ, то на эту пропорцію $^1/_2$ лота, а если безъ него, то лучше $^3/_4$ лота мускатнаго орѣха въ порошкѣ и 1 лотъ корицы). Все это бить два часа сряду безостановочно; вылить всю массу въ форму и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ всходило одинъ часъ. При этомъ нужно наблюдать, чтобъ въ кухнѣ, гдѣ поставлена для всхода баба, не стучали дверьми. Вообще должно избѣгать всякаго сотрясенія, отчего осядетъ въ формѣ тѣсто, и тогда уже трудно ему подняться до самаго верху формы, которая должна быть вышиной 12 вершковъ, а въ діаметрѣ 6 вершковъ по вышинѣ формы должно быть и отверстіе печи, чтобъ, сажая бабу въ печь, ее не наклонять. Когда тѣсто сравняется съ вышиною формы, тогда поставить въ истопленную печь на одинъ часъ; при этомъ въ кухнѣ не должно быть никакого сотрясенія. Вынувши изъ печи бабу, не слѣдуетъ ея ставить, а нужно положить на подушку и, когда совершенно остынетъ, оборвать бумагу. Бумажная форма должна быть вставлена въ кастрюлю предъ тѣмъ, какъ вливается въ нее тѣсто. Печка должна быть такъ натоплена, чтобъ не горѣли отруби, будучи брошены на подъ печки. Хорошо испеченная баба должна вѣсить два фунта, средина ея имѣетъ видъ ноздреватый, подобно тюлю.

1096. Баба сакраментка.

Взбить 10 желтковъ, прибавить чашку дрожжей, по двѣ чашки сахару и муки, и все вмѣстѣ бить $1^1/_2$ часа; потомъ вылить въ форму вышиною

10 вершковъ, а въ поперечникѣ $5^1/_2$ вершковъ. Поставить въ теплое мѣсто и дать взойти; когда тѣсто сравняется съ краями формы, тогда поставить въ легко истопленную печь и дать стоять до тѣхъ поръ, пока не будетъ готова. Когда бабы готовы, слѣдуетъ ихъ глазурить и убирать конфектами, осыпавши цвѣтнымъ, сахарнымъ макомъ.

1097. Аппетитная баба.

Два стакана желтковъ разбить до бѣла, прибавить стаканъ теплаго молока, четыре ложки хорошихъ дрожжей, и все вмѣстѣ процѣдить сквозь сито; всыпать три стакана просѣянной муки, $^1/_2$ стакана мелкаго сахару; взбивши, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто начнетъ всходить, прибавить $^1/_2$ стакана растопленнаго масла и хорошо вымѣсить; выложить въ форму, смазанную масломъ, и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подымется, осторожно поставить въ печь на одинъ часъ. Когда баба остынетъ, убрать ее глазурью и цукатами. Форма дѣлается такой величины, какъ на тюлевую бабу. Печь должна быть истоплена умѣренно; лучше всего, когда печь готова, положить по срединѣ ея листъ бумаги: если бумага начнетъ румяниться, значитъ, печь истоплена хорошо.

1098. Парижская баба.

Полкварты муки запарить квартой молока и $^1/_2$ квартой дрожжей. Вымѣшавъ, покрыть салфеткой и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать взойти. Пока тѣсто взойдетъ, нужно приготовить слѣдующую массу: $1^1/_2$ кварты муки смѣшать какъ можно лучше съ 1 ф. свѣжаго растопленнаго масла, 8 желтками и 8 цѣлыми яйцами. Когда взойдетъ опара, смѣшать ее съ массой, стаканомъ французской водки, и $^1/_4$ ф. изюма безъ зернышекъ, прибавить $^1/_2$ лота померанцевой и лимонной корки, щепотку ванили и двѣ щепотки мускатнаго цвѣта. Когда тѣсто хорошо вымѣсится и будетъ отставать отъ рукъ, выложить въ форму, смазанную масломъ, дать подойти и поставить въ печь на часъ и 10 минутъ.

1099. Баба на дрожжахъ.

Тереть $^1/_2$ фунта масла съ 8 желтками (впуская по одному) пока не будетъ имѣть видъ сметаны; прибавить 4 цѣлыхъ яйца (хорошенько смѣшать), по $^1/_2$ штофа хорошихъ теплыхъ сливокъ и дрожжей, $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, лотъ лимонной корки; бить деревянной лопаточкой цѣлый часъ, постоянно прибавляя понемногу муки, пока тѣсто не будетъ имѣть надлежащей густоты; можно прибавить немного изюму. Наполнить тѣстомъ до поло-

вины форму и поставить въ теплое мѣсто; когда взойдетъ и сравняется съ формой, поставить на $^3/_4$ часа въ печь.

1100. Баба заварная.

$3^1/_2$ фунта муки, $2^1/_2$ штофа воды, стаканъ хорошихъ дрожжей; фунтъ сахару, $^1/_4$ ф. сладкаго и 6 лотовъ горькаго миндалю, изюму $^1/_2$ ф., масла $^1/_4$ штофа, 60 желтковъ, лотъ соли, два лота лимонной корки, лотъ корицы и рюмку рома.

Муку согрѣть, половину заварить горячимъ молокомъ, а другой замѣсить. Когда тѣсто остынетъ, влить дрожжи и дать взойти. Прибавить взбитые желтки, толченый миндаль и сахаръ, и мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ; тогда прибавить масла, пряностей, ромъ, и налить почти до половины форму, смазанную масломъ; поставить въ теплое мѣсто и дать взойти, чтобъ тѣсто сравнялось съ краями формы; затѣмъ осторожно поставить на часъ въ печь. Форму оборвать, когда совершенно остынетъ. Формы должны быть 12 верш. вышины и шесть въ діаметрѣ. Топя печь, нужно дрова разбрасывать по всему поду, чтобъ вездѣ ровно согрѣлись стѣны.

1101. Желтая баба.

Шесть стакановъ желтковъ растирать деревяннымъ пестикомъ въ каменной чашкѣ съ двумя стаканами мелкаго сахару, пока совершенно не побѣлѣютъ; прибавить стаканъ растопленнаго масла и тереть постоянно въ одну сторону полчаса; прибавить 4 стакана густыхъ дрожжей и опять тереть $^1/_2$ часа, посыпать сверху мукою, поставить въ теплое мѣсто и дать подойти; еще разъ подбить, вылить въ форму и поставить въ хорошо истопленную печь; когда баба подрумянится, покрыть листомъ бумаги.

1102. Желтая баба, иначе.

4 стакана желтковъ и 4 стакана муки тереть въ каменной чашкѣ; прибавить два стакана растопленнаго масла, стаканъ сахару, 4 стакана хорошихъ дрожжей, $^1/_2$ чашки мелко-изрѣзаннаго очищеннаго миндалю, лотъ миндалю горькаго, и тереть все это въ одну сторону, пока не покажутся пузырьки; тогда вылить въ форму и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто сравняется съ краями формы, поставить осторожно на часъ въ хорошо истопленную печь.

1103. Желтая баба, иначе.

Желтковъ 5 стакановъ, теплаго молока 2, муки девять стакановъ и 7 ложекъ дрожжей, хорошо вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда

масса хорошо взойдетъ, прибавить по стакану: растопленнаго масла, мелко толченнаго сахару, цедру съ одного лимона или немного горькаго миндалю, и тереть 2 часа въ каменной чашкѣ; выложить въ форму и поставить на часъ въ печь.

1104. Желтая баба, иначе.

На 7 фунтовъ хорошей, сухой муки, взять 3 бутылки теплаго молока, $1/2$ бутылки густыхъ дрожжей; молоко и дрожжи смѣшать съ половиною муки и поставить въ теплое мѣсто; когда подойдетъ, влить 70 растертыхъ до-бѣла желтковъ и бить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; тогда прибавить $1/2$ бутылки растопленнаго масла, фунтъ мелкаго сахару и остальную муку. Снова бить; когда совершенно будетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, и какъ только подойдетъ, выложить въ форму и поставить на прежнее мѣсто; когда форма наполнится до $3/4$ тѣстомъ, поставить осторожно (чтобъ не стряхнуть и не толкнуть) на часъ въ хорошо истопленную печь.

1105. Украинская баба.

Восемь стакановъ желтковъ и 2 стакана бѣлковъ бить цѣлый часъ. Въ это же время заварить 12 стакановъ муки 6-ю стаканами горячаго молока, покрыть салфеткой и поставить на $1/2$ часа. Къ желткамъ прибавить: 9 стакановъ дрожжей, заваренную молокомъ муку, вымѣшать, осыпать мукой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо подойдетъ, прибавить понемногу: двѣ чайныхъ ложечки соли, одинъ стаканъ муки, и мѣшать $1/2$ часа; влить $1\,1/2$ стакана растопленнаго масла, снова мѣшать $1/2$ часа, потомъ выложить тѣсто на столъ, прибавить 4 стакана мелкаго сахару, корку отъ одного лимона, $1/4$ фун. сладкаго миндалю и мѣсить руками, пока не покажутся на тѣстѣ пузыри; положить въ форму и накрыть салфеткой; когда поднимется до $2/3$ формы, поставить на часъ въ печь.

1106. Баба украинская.

4 стакана муки заварить 4-мя стаканами горячаго молока и растереть, чтобъ не было комковъ. Когда совершенно остынетъ, прибавить растертыхъ до-бѣла 110 желтковъ, $1\,1/2$ стакана дрожжей, и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо подойдетъ, прибавить понемногу: ложечку соли и 16 стакановъ муки; хорошенько вымѣшивать $1/2$ часа, влить 2 стакана растопленнаго масла, мѣсить руками $1/2$ часа; потомъ добавить 4 стакана мелкаго сахару, $1/8$ фун. сладкаго, мелко-изрѣзаннаго миндалю и снова мѣсить

$^1/_2$ часа; положить въ формы; когда тѣсто въ тепломъ мѣстѣ наполнитъ форму, поставить на часъ въ печь.

1107. Такая же баба на сливкахъ.

4 стакана муки заварить двумя стаканами густыхъ сливокъ и растереть, чтобъ не было комковъ. Взбить 45 желтковъ до-бѣла, влить чашку густыхъ дрожжей, смѣшать и процѣдить въ заваренную муку; когда тѣсто взойдетъ, прибавить щепотку соли, 4 стакана муки, и мѣшать $^1/_2$ часа; прибавить стаканъ мелкаго сахару, по $^1/_2$ зол. корицы и кардамону, 1 зол. мускатнаго цвѣта; мѣсить, пока не покажутся пузыри; наполнить тѣстомъ $^1/_3$ формы и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, поставить на часъ въ печь.

1108. Польская заварная баба.

Взять 7 фун. муки, отдѣлить отъ нея 3 фунта и заварить бутылкой горячаго молока; бить веселкой, чтобъ не было комковъ; прибавить бутылку дрожжей, вымѣшать, посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить 60 хорошо взбитыхъ желтковъ, по фунту растопленнаго масла и мелкаго сахару, два лота мелко-изрѣзаннаго горькаго миндалю, цедру отъ двухъ лимоновъ и мѣсить покрайней мѣрѣ часъ съ четвертью, пока не будетъ совершенно отставать отъ рукъ; выложить въ форму, дать подойти и на часъ поставить въ печь.

1109. Коронная баба.

Пять стакановъ желтковъ взбить до-бѣла, процѣдить, смѣшать съ стаканомъ сахара и дрожжей, и снова мѣшать; прибавить $^3/_4$ стакана растопленнаго масла, $1^1/_2$ стакана муки и безостановочно тереть; когда покажутся пузырьки, выложить въ форму и дать подняться до верхнихъ краевъ формы, тогда поставить на $^3/_4$ часа въ печь. Дѣлая такую бабу, нужно выбивать въ тепломъ мѣстѣ, остерегаясь, чтобъ не проникалъ вѣтеръ. Необходимо пробовать бабу соломенкой, въ особенности если печь горяча.

1110. Баба ежедневная.

4 стакана муки заварить 4 стаканами молока; когда остынетъ, прибавить $3^1/_2$ стакана дрожжей и снова выбить; когда подойдетъ, всыпать 12 стакановъ муки, 20 хорошо взбитыхъ желтковъ, $1^1/_2$ чашки растопленнаго масла, $^1/_2$ стакана сахару и пряностей по вкусу; вымѣсить, поставить, чтобъ

подошло, снова вымѣсить, выложить въ форму, а когда подойдетъ, поставить въ печь на $1^1/_2$ часа.

1111. Бабы заварныя шафранныя.

Двадцать стакановъ муки заварить $2^1/_2$ стаканами горячаго молока и хорошо замѣсить. Когда тѣсто остынетъ, прибавить стаканъ хорошо взбитыхъ желтковъ и шесть взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Вымѣшать, процѣдить сквозь сито, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, прибавить столько муки, чтобъ тѣсто было не очень густо; вымѣсить его получше. Прибавить фунтъ мелкаго сахару, рюмку рому (въ которомъ настаивался золотникъ шафрану), стаканъ масла и мѣсить, пока тѣсто не будетъ совершенно отставать отъ рукъ. Наложить тѣста $^1/_3$ формы, смазанной масломъ и осыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется до верхнихъ краевъ формы, поставить въ печь на часъ и двадцать минутъ.

1112. Баба прiятельская.

36 взбитыхъ желтковъ, шесть цѣлыхъ яицъ, $4^1/_2$ стакана молока, 12 стакановъ растопленнаго масла, 20 стакановъ муки, $^3/_4$ ф. мелкаго сахару, по золотнику: корицы, мускатнаго цвѣта и рюмку французской водки. Разболтать немного муки въ дрожжахъ и молокѣ; когда подойдетъ, прибавить яйца, растертыя съ сахаромъ, масло, пряности, водку и хорошо вымѣсить; когда подойдетъ, вымѣсить еще разъ, выложить въ форму и, давъ взойти, поставить въ печь на часъ.

1113. Баба короля Яна.

$3^1/_2$ фунта муки заварить бутылкой молока, влить бутылку дрожжей, хорошо вымѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, вбить, по одному, 15 яицъ, постоянно мѣшая и 30 взбитыхъ желтковъ; всыпать еще $3^1/_2$ ф. муки и мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ; прибавить фунтъ сахару, 10 стакановъ растопленнаго масла, $^1/_2$ ф. сладкаго миндалю и 15 зеренъ горькаго мелко изрубленнаго, $^1/_2$ ф. безъ зеренъ изюму и $^1/_2$ ф. мелко изрѣзаннаго цуката, вымѣсить, наложить до $^1/_2$ формы и поставить въ теплое мѣсто: когда подойдетъ, поставить на часъ съ четвертью въ хорошо истопленную печь.

1114. Безъ претензiй.

Смѣшать 6 чашекъ взбитыхъ желтковъ и 8 ложекъ сахару; прибавить 6 чашекъ муки, по чашкѣ дрожжей, масла, сливокъ и пѣну 12 бѣл-

ковъ. Смѣшать все вмѣстѣ и выложить въ форму; когда подойдетъ, поставить на $1/2$ часа въ печь.

1115. Бабка съ претензіями.

Взбить какъ можно лучше два стакана яицъ съ бѣлками, прибавить два стакана растопленнаго масла, чашку дрожжей, и снова мѣшать въ одну сторону; прибавить 5 стакановъ муки, тереть $1\,1/2$ часа и поставить въ теплое мѣсто; когда подойдетъ, прибавить, по вкусу, сахару, пряностей, хорошо вымѣсить и вылить въ форму; какъ скоро подойдетъ, поставить на часъ въ печь.

1116. Бабка на скоро къ кофе.

Смѣшать 10 цѣлыхъ яицъ, стаканъ сливокъ, 1 стаканъ масла $1/2$ стакана сахару, лотъ лимонной, мелко изрѣзанной корки, и столько муки, чтобъ тѣсто было той густоты, какъ для вафлей. Хорошо вымѣшавъ, вылить тѣсто въ кастрюлю, смазанную масломъ и осыпанную сухарями; поставить въ теплое мѣсто, и когда подойдетъ, сунуть на $1/2$ часа въ печь.

1117. Бабка разсыпчатая.

Растереть до бѣла $3/4$ фунта масла, вбивая, по одному, до 15 яицъ, прибавить 2 стакана теплыхъ сливокъ, муки какъ обыкновенно для бабокъ, и чашку сахару; хорошенько взбить и дать подойти, послѣ чего вымѣшивать $1/2$ часа вылить въ форму и поставить на часъ въ печь.

1118. Бабка бѣлая.

Растереть до-бѣла $1/2$ фунта масла, вбивая, по одному, до 16 яицъ и постоянно растирая въ одну сторону; прибавить $1/4$ ф. сахару, 2 стакана свѣжей сметаны, 2 ложки хорошихъ дрожжей, 5 зеренъ горькаго миндалю, фунтъ муки, и, постоянно растирать, пока не сдѣлается рыхлая масса; взбить въ пѣну 16 желтковъ, осторожно вымѣшать съ массой, выложить въ форму и, когда подойдетъ, поставить въ печь.

1119. Бабка на миндальномъ молокѣ.

Сдѣлать молоко изъ 1 фунта сладкаго миндалю; разболтать въ немъ немного муки съ стаканомъ дрожжей. Когда подойдетъ, вымѣсить хорошо и прибавить: бутылку взбитыхъ яицъ (изъ которыхъ $2/3$ желтковъ, а $1/3$ бѣлковъ), фунтъ сахару, 2 стакана растопленнаго масла, золотникъ корицы и корку отъ одного лимона; выбивать все вмѣстѣ, какъ можно лучше, часъ; прибавить фунтъ изюму безъ зеренъ, померанцевой корки, хорошо вымѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, выложить въ форму, и, когда сравняется съ краями формы, поставить на часъ въ печь.

1120. Бабка шоколадная.

Взбить шестьдесять желтковъ, всыпать стаканъ тертаго шоколаду и бить $1/2$ часа; прибавить 4 стакана сахару, 4 стакана дрожжей, и еще бить $1/3$ часа. Этой массы налить $1/3$ формы и поставить въ печь.

Вынуть тотчасъ горячую бабку изъ формы и положить на подушку, постоянно оборачивая, пока не остынетъ.

1121. Бабка миндальная.

Растереть два стакана желтковъ и 2 стакана мелкаго сахару, прибавить 2 стакана толченаго сладкаго миндалю и 30 зеренъ горькаго; растереть, какъ можно лучше; прибавить фунтъ картофельной муки и 15 желтковъ, влить въ форму и поставить въ легко истопленную печь.

1122. Еще миндальная бабка.

Истолочь фунтъ сладкаго и 30 зеренъ горькаго миндалю, стереть съ 10 желтками, вбивая по одному. Когда образуется ровная масса, прибавить еще 20 желтковъ, фунтъ съ четвертью сахару, и тереть все въ одну сторону, безостановочно, часъ. Наконецъ, прибавить $1/4$ ф. муки, пѣну, 20 бѣлковъ, вымѣшать сверху внизъ ложкой, вылить въ форму, смазанную масломъ и осыпанную мукой, и поставить на часъ въ печь.

1123. Бабка изъ манныхъ крупъ.

Стереть двѣ чашки манной крупы, прибавить 4 чашки мелкаго сахару, двѣ чашки сладкаго миндалю и для запаху нѣсколько зеренъ горькаго; миндаль должно очистить, высушить и истолочь; тереть все вмѣстѣ въ каменной ступѣ, вбивая, по одному, до 20 желтковъ; тереть нужно ровно часъ. Взбить пѣну отъ яицъ, смѣшать съ массой, выложить въ форму, смазанную масломъ и осыпанную мукою, и поставить въ печь на часъ.

1124. Хлѣбная бабка.

Растереть до бѣла 28 желтковъ и фунтъ сахару. Взбить два цѣлыхъ яйца и $1/8$ ф. грубо изрѣзаннаго сладкаго миндалю; растереть какъ можно лучше. Когда масса будетъ рыхла и бѣла, прибавить толченаго и хорошо просѣяннаго $1/2$ ф. пеклеваннаго хлѣба, предварительно высушеннаго; прибавить нѣсколько гвоздики, корицы и померанцевой корки. Смѣшавъ всю массу съ 28 бѣлками, взбитыми въ пѣну, выложить въ форму, смазанную масломъ, и поставить на часъ въ печь.

1125. Еще хлѣбная бабка.

Растереть до бѣла 24 желтка съ $^1/_4$ фунтомъ сахару, прибавить по $^1/_2$ золотн.: корицы, гвоздики, кардамону и мускатнаго орѣха, и 12 стакановъ пеклеваннаго, сухаго хлѣба; смѣшать, прибавить пѣну 24 бѣлковъ, осторожно перемѣшать, перелить въ кастрюлю и поставить въ легко-истопленную печь.

1126. Бабка маковая.

Яицъ 30, маку 6 чашекъ, сахару двѣ чашки и для запаху нѣсколько зеренъ горькаго миндалю. Макъ высушить и истереть въ муку, потомъ растереть съ желтками и горькимъ миндалемъ; когда масса сдѣлается рыхла и бѣловата, прибавить пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать, вылить въ форму и поставить въ легко-истопленную печь.

1127. Бабка лимонная.

Сварить лимоны вмѣстѣ съ кожицей до того, чтобъ безъ затрудненія можно было проколоть соломенкой; вынуть зерна, а остальное тереть въ чашкѣ, прибавляя понемногу 3 чашки сахару; когда получится бѣлая масса, тогда взбить 24 бѣлка, мѣшать въ одну сторону, подсыпая рюмку картофельной и 4 рюмки пшеничной муки; потомъ вылить въ форму, смазанную масломъ, и на часъ поставить въ печь.

1128. Ноздреватая бабка.

Взбивать безостановочно 2 часа сряду: шестьдесять яичныхъ желтковъ, четыре чашки сухой, просѣянной муки, стаканъ мелкаго сахару, чашку хорошихъ пивныхъ дрожжей, лотъ корицы и полъ-лота ванили; посуду, въ которой взбиваютъ, должно поставить въ деревянную чашку, наполненную теплой водою. По прошествіи означеннаго времени, тѣсто перелить въ форму, смазанную масломъ, и поставить въ теплое мѣсто. Когда оно поднимется до верхнихъ краевъ формы, то осторожно поставить его на часъ въ хорошо вытопленную печь.

1129. Экономическая баба.

Заварить четыре стакана муки четырьмя съ половиною стаканами теплаго молока, прибавить три стакана дрожжей; растереть, чтобъ не оставалось комковъ; покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, прибавить четыре стакана растопленнаго масла, шестьдесять взбитыхъ желтковъ, муки столько, чтобы можно было мѣсить руками, фунтъ мелкаго сахару, мелко изрѣзаннаго цуката, четверть фунта сладкаго и десять зеренъ горькаго миндалю, и кожу съ одного лимона. Выбивать тѣсто

до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ отставать отъ рукъ; тогда наполнить имъ четверть формы, смазанной масломъ, и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется до краевъ формы, поставить осторожно на часъ съ четвертью въ хорошо истопленную печь.

1130. Заварная шафранная баба.

Обварить молокомъ муку, вымѣсить, чтобы не было комковъ, и дать остынуть; потомъ прибавить $1^1/_2$ стакана дрожжей, еще разъ вымѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Взбивать $1^1/_2$ часа бѣлки съ двойнымъ количествомъ желтковъ; прибавить муки, сколько вберетъ тѣсто, мелкаго сахару, искрошенной лимонной корки, немного вымоченнаго въ молокѣ шафрану, растопленнаго масла, и безостановочно выбивать полчаса; потомъ прибавить еще нѣсколько взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, вымѣсить такъ, чтобъ тѣсто совершенно отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться. Наполнить тѣстомъ три четверти формы, смазанной масломъ, и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто сравняется съ краями формы, поставить осторожно на полтора часа въ печь.

1131. Баба изъ ржанаго хлѣба.

Долго тереть въ одну сторону фунтъ мелкаго сахару и двадцать желтковъ; когда масса сгустится и побѣлѣетъ, тогда всыпать въ нее истертый въ порошокъ мускатный орѣхъ, по золотнику лимонной корки и корицы, и, наконецъ, три стакана истертаго въ порошокъ ржанаго хлѣба. Размѣшавъ ложкой, всыпать три стакана пшеничной муки, вымѣсить; прибавить двадцать взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, еще разъ вымѣсить, наполнить форму тѣстомъ до краевъ и поставить на полтора часа въ хорошо вытопленную печь. Вмѣсто пшеничной муки можно всыпать три стакана истертаго въ порошокъ шоколаду.

1132. Баба лимонная.

Варить три лимона до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются такъ мягки, что ихъ можно проколоть соломенкой; надобно, чтобъ лимоны не полопались и не дали изъ себя соку. Размявъ лимоны, переложить ихъ въ каменную чашку и прибавить, по одному, восемнадцать желтковъ, потомъ протереть сквозь сито, прибавить двѣ чашки мелкаго сахару, восемнадцать взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, выложить въ форму, смазанную масломъ, и поставить на двадцать пять минутъ въ легко истопленную печь.

1133. Миндальная баба.

Обдать кипяткомъ и очистить полфунта сладкаго и десять зеренъ горькаго миндалю; растирать съ двадцатью желтками, прибавляя ихъ по одно-

му; всыпать фунтъ мелкаго сахару и снова тереть; черезъ часъ, когда масса побѣлѣетъ и сгустится, прибавить три съ половиною стакана муки, одинъ и три четверти стакана картофельной муки, и, наконецъ, двадцать взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Выложивъ въ форму, смазанную масломъ, поставить на три четверти часа въ печь.

1134. Настоящая польская баба.

Заварить муку молокомъ, покрыть салфеткой и оставить на полчаса. За два часа до этого, взять соотвѣтствующее количество яичныхъ желтковъ, положить въ чашку, поставленную въ сосудъ съ теплой водой, и не переставая, слегка бить два часа сряду, чтобъ поднялись въ пѣну и сдѣлались совершенно бѣлы. Когда тѣсто выстоитъ назначенное время, растереть хорошенько, къ желткамъ прибавить густыхъ дрожжей и, процѣживая сквозь сито, размѣшивать обварное тѣсто, чтобъ въ немъ не было комковъ; потомъ насыпать на него нѣсколько муки, покрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; тогда долго вымѣшивать его; прибавить соли, муки и мѣсить полчаса; потомъ влить топленнаго масла и снова мѣсить полчаса; всыпать мелкаго сахару, вымѣсить и прибавить мускатнаго цвѣту, корицы и затѣмъ мѣсить еще полчаса, наконецъ выложить въ форму, смазанную масломъ, и поставить возлѣ теплой печи. Этимъ тѣстомъ слѣдуетъ наполнить только одну четвертую часть формы, и, когда оно поднимется до краевъ, поставить на часъ въ печь, истопленную какъ для хлѣба.

1135. Баба литвинки Марцишевской.

На какое угодно количество яичныхъ желтковъ, взять вдвое бѣлковъ и взбить ихъ. Заваривъ муку горячимъ молокомъ, покрыть салфеткой и дать остыть; минутъ черезъ двадцать положить тѣсто въ кадочку, влить дрожжей, и, прибавивъ столько муки, чтобы тѣсто сдѣлалось достаточно густо, мѣсить его три четверти часа; влить растопленнаго масла, мѣсить еще полчаса, всыпать мелкаго сахару, опять мѣсить полчаса, прибавить пряностей и, вымѣсивъ окончательно, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, вымѣсить еще разъ, выложить въ форму, смазанную масломъ и запечь.

1136. Литовская баба.

Заваривъ муку кипящимъ молокомъ, остудить, и прибавить соотвѣтственное количество желтковъ, хорошихъ дрожжей; размѣшать, чтобы не было комковъ, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Мѣсить должно какъ можно долѣе, и каждые полчаса прибавлять понемному: сначала муки,

потомъ растопленнаго масла, мелкаго сахару, пряностей; выложить въ формы, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями, дать подняться и поставить на часъ въ хорошо вытопленную печь.

1137. Миндальная баба на дрожжахъ.

Истолочь двѣ чашки очищеннаго сладкаго миндалю и чашку горькаго. Взбить сто двадцать желтковъ, и, когда они побѣлѣютъ, положить въ нихъ миндаль и снова взбивать полчаса; всыпать три чашки сахару и опять взбивать полчаса; прибавить, понемногу, шесть чашекъ сухой муки, полчаса взбивать и, наконецъ, вливъ двѣ чашки густыхъ дрожжей, взбивать еще полчаса, потомъ вылить въ форму и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто сравняется съ краями формы, поставить его на часъ въ хорошо вытопленную печь.

1138. Варшавская баба.

Растирать въ одну сторону, какъ можно долѣе, сто двадцать яичныхъ желтковъ, и, когда они побѣлѣютъ, всыпать шесть чашекъ муки и тереть полчаса, прибавляя понемногу: двѣ чашки сахару и двѣ чашки дрожжей; растирать часъ и налить этимъ тѣстомъ треть формы, дать подняться и поставить на часъ въ печь.

1139. Шоколадная баба на дрожжахъ.

Взболтать и процѣдить сквозь сито сто двадцать желтковъ, всыпать двѣ чашки тертаго шоколаду; взбивать полчаса, потомъ всыпать двѣ чашки сахару и снова взбивать полчаса; прибавить шесть чашекъ муки, взбивать полчаса; наконецъ, прибавя двѣ чашки густыхъ дрожжей и побивъ еще полчаса, налить треть формы, дать подняться и поставить въ печь.

1140. Обварная баба.

Обваривъ какое угодно количество муки молокомъ, хорошенько растереть, чтобъ не было комковъ; когда остынетъ, влить густыхъ дрожжей, размѣшать и прибавить взбитые желтки, процѣдивъ ихъ, равно какъ и дрожжи, сквозь сито; вымѣсить, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто хорошо поднимется, всыпать муки, немного соли и мѣсить часъ, потомъ прибавить растопленнаго масла размѣшать и, когда остынетъ, всыпать мелкаго сахару, толченой, просѣянной сквозь сито, ванили, мѣсить полчаса; выложить въ форму (не болѣе трети), поставить въ теплое мѣсто, и, когда тѣсто поднимется, наполнить форму, поставить на часъ въ печь.

1141. Баба сливочная.

Обварить муку кипящими сливками и остудить. Десять желтковъ сбивать два часа сряду въ чашкѣ, поставленной въ теплую воду; прибавить густыхъ дрожжей и развести этимъ обваренную муку; поставить въ теплое мѣсто и дать взойти; когда тѣсто сверху растрескается, положить въ него соли, муки, и мѣсить полчаса; влить топленаго молока и мѣсить еще полчаса; всыпать мелкаго сахару и снова мѣсить полчаса; прибавить мелкаго мускатнаго цвѣту и, вымѣсивъ хорошенько еще полчаса, положить въ форму. Когда тѣсто поднимется до краевъ формы, поставить его на часъ въ печь.

1142. Краковская баба.

Заварить муку молокомъ и растереть, чтобъ не было комковъ; остудить, прибавить дрожжей, вымѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Взбить цѣльныя яйца, вылить ихъ въ тѣсто и полчаса мѣсить, прибавляя понемногу муки, чтобъ тѣсто было густо; посолить, прибавить мелкаго сахару, мелко изрѣзанной лимонной корки, корицы, растопленнаго масла, и снова мѣсить полчаса; потомъ прибавить взбитые въ пѣну бѣлки и, вымѣсивъ еще полчаса, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, прибавить изюму безъ зеренъ, вымѣсить, выложить въ форму, и, когда сравняется съ краями, поставить на часъ въ печь.

1143. Парижская баба.

Положить въ кастрюлю по фунту истолченнаго миндалю и мелкаго сахару, сокъ изъ $1^1/_2$ лимона и, поставя на огонь, безостановочно мѣшать до тѣхъ поръ, пока сахаръ не распустится и не покраснѣетъ; тогда наполнить этой массой мѣдныя формы и поставить на полтора часа въ печь.

Б) Мазурки.

1144. Мазурекъ на дрожжахъ.

Растянуть тонко тѣсто, какое дѣлается на бабы, на листѣ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, сахаромъ и коринкой, или намазать бѣлками, взбитыми въ пѣну, поставить въ печку на 20 или на 30 минутъ.

1145. Мазурки на дрожжахъ иначе.

Размазать тонкимъ слоемъ тѣсто, употребляемое на бабы, наложить на него массы изъ 1 ф. рубленаго миндалю, стертаго съ 1 ф. масла и

съ 1 ф. мелкаго сахару. Поставить въ печку и дать тѣсту только подрумяниться.

1146. Мазурекъ.

Растянуть тонкимъ слоемъ тѣсто, употребляемое на бабы; когда оно подойдетъ, наложить толстый слой варенья, шинкованнаго миндалю, изюму и цуката, и посыпать сахаромъ. Растереть $^1/_2$ фунта масла съ сахаромъ и ванилью и положить его на тѣсто кусками, на разстояніи вершка одинъ отъ другаго; покрыть крѣпко взбитыми бѣлками съ сахаромъ и поставить въ печку, чтобы не много подрумянилось.

1147. Мазурекъ краковскій.

Сдѣлать разсыпчатое (песочное) тѣсто изъ 1 ф. муки, $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ ф. сахару и одного яйца, раскатать и положить на желѣзный листъ. Отжать 3 ф. творогу, протереть черезъ сито, прибавить $^1/_2$ ф. сахару, 10 желтковъ и рюмку араку; вымѣшать, наложить на тѣсто слоемъ въ дюймъ, посыпать сахаромъ съ ванилью, и поставить въ печку послѣ бабъ, на полчаса.

1148. Мазурекъ съ апельсинами.

Сдѣлать разсыпчатое тѣсто, испечь въ теплой печкѣ. Сварить апельсины съ кожею, остудить, изрѣзать на ломтики и уложить на испеченномъ мазуркѣ; наложить сверху толченый миндаль (1 ф.), стертый съ 1 ф. сахару и 5 желтками, и поставить на $^1/_4$ часа въ печку.

1149. Мазурки изъ бѣлковъ на дрожжахъ.

Для этого мазурка требуется 7 ф. муки, $2^1/_4$ ф. масла, 15 бѣлковъ, 1 ф. сахару, 4 лота дрожжей и немного пряностей. Половину муки замѣсить съ бѣлками и дрожжами, разведя ихъ молокомъ; когда тѣсто подойдетъ, положить въ него масло, сахаръ и пряности, и хорошенько вымѣсить съ остальною мукою; потомъ раскатать не толще мизинца и положить на масляную бумагу. Ставя въ печку, смазать взбитыми бѣлками, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, вспрыснуть холодною водою. Печка должна быть такъ же горяча, какъ для пироговъ.

1150. Мазурки апельсинные.

Сдѣлать разсыпчатое тѣсто изъ 2 фун. муки, $^1/_2$ фунта масла, 2 яицъ, чашки сахару, небольшаго количества рому или ложки сметаны, вымѣсить, тонко раскатать и испечь. Натереть на теркѣ 1 лимонъ, 1 апельсинъ, и

смѣшать ихъ съ 1 ф. сахару. Вынувъ мазурекъ изъ печки, наложить на него толстый слой этой массы и на 5 минутъ поставить въ печку.

1151. Мазурекъ королевскій.

Растереть до бѣла фунтъ масла, прибавить 12 желтковъ, 1 ф. сахару, 1 ф. муки и немного горькаго миндалю; растирать въ холодномъ мѣстѣ въ теченіе часа, а потомъ раскатать не толще пальца, положить на листъ, покрытый масляной бумагой, и поставить въ теплую, а не горячую печь.

1152. Мазурекъ со сливами.

Сдѣлать тѣсто изъ 2 ф. муки, $^1/_2$ ф. масла, 2 яицъ и сливокъ, раскатать и положить на листъ, смазанный масломъ. Вынуть косточки изъ сливъ, уложить послѣднія на тѣстѣ внизъ кожицею, посыпать сахаромъ и поставить въ печку.

1153. Мазурки сухіе и разсыпчатые.

Сдѣлать тѣсто изъ фунта масла, 4 фунтовъ муки, стакана сметаны, 9 яицъ, 1 ф. мелкаго сахару и ванили. Мѣсить нужно до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ блестѣть; тогда раскатать его толщиною въ палецъ, и поставить на полчаса въ печку. Вынувъ изъ печки, покрыть глазурью.

1154. Мазурки миндальные, разсыпчатые.

Сдѣлать густое тѣсто изъ 8 яицъ, 1 ф. сахару, $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ ф. мелко изрубленнаго миндалю, и надлежащаго количества муки; вымѣсить тщательно и выдѣлать тонкія лепешки, сложить ихъ на масляную бумагу и поставить въ теплую печку.

1155. Мазурки миндальные съ лимонною консервою.

Сварить густой сиропъ изъ 1 ф. сахару, $^1/_3$ стакана воды; изрубить мелко 1 ф. миндалю, высушить въ печкѣ и вмѣшать его, еще горячій, въ кипящій сиропъ; вымѣшать на тихомъ огнѣ и укладывать на вощенную бумагу, толщиною въ пол-пальца. Взять 1 ф. мелкаго, просѣяннаго черезъ кисею, сахару, выжать въ него сокъ изъ 2 лимоновъ и тереть все въ одну сторону въ теченіе часа. Наложить эту массу на мазурекъ и поставить на минуту въ печку.

1156. Мазурки марципановые.

Сдѣлать тѣсто изъ 2 ф. муки, 2 яицъ, 2 ложекъ масла, ложки сме-

таны, стакана сахару и ложечки рому; тонко раскатать и испечь: Давши остынуть, смазать желе или мармеладомъ и наложить массу изъ 1 ф. сахару, 1 фунтъ толченаго миндалю и нѣсколькихъ желтковъ, и поставить на 10 минутъ въ теплую печку.

1157. Мазурекъ мускатный.

Смѣшать 1 ф. неочищеннаго миндалю, стереть его съ фунтомъ мелкаго сахару, 5 взбитыми цѣльными яйцами, 6 лотами муки, вымѣсить, прибавить $1^1/_2$ золотника толченаго мускатнаго цвѣту или половину тертаго мускатнаго орѣха, раскатать и испечь.

1158. Мазурки шоколадные миндальные.

Смѣшать 1 ф. тертаго шоколада, 1 ф. мелкаго сахару, 1 ф. просушеннаго и мелко изрубленнаго миндалю, 5 цѣльныхъ яицъ и 3 желтка; растирать нужно до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается жиже. Тогда складсть ее на вощеной бумагѣ и поставить на 20 минутъ въ печку.

1159. Мазурекъ польскій.

Просушить и истолочь 1 ф. миндалю, прибавить 1 ф. масла, $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару, $1^1/_2$ ф. муки, 4 яйца, 30 штукъ толченой гвоздики, $1^1/_2$ золотника толченой корицы; мѣсить надобно въ холодномъ мѣстѣ. Раскатать толщиною въ палецъ, положить на листъ, смазанный масломъ, и поставить въ горячую печку, чтобы подрумянился. Можно прибавить чашку сушенаго и истолченаго чернаго хлѣба.

1160. Мазурки маковые.

Сдѣлать тѣсто изъ 2 ф. бѣлаго маку, 2 ф. муки, 2 ф. сахару, 2 ф. столоваго масла и 6 яицъ; разложить на листахъ, въ видѣ тонкихъ лепешекъ въ 3 вершка ширины, и въ 6 вершковъ длины, и поставить на $^1/_4$ часа въ печку.

1161. Мазурки шоколадные.

1. Смѣшать по фунту сахару, шоколада, мелко изрѣзаннаго миндалю, ложку муки, 6 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и 2 цѣльныхъ яица. Разложить тѣсто слоемъ толщиною въ $^1/_4$ вер. и поставить на $^1/_4$ часа въ печку.

2. Можно вмѣсто миндалю взять $^1/_2$ ф. чернаго, высушеннаго, истолченаго и просѣяннаго хлѣба.

3. Сдѣлать разсыпчатое тѣсто, испечь, а потомъ наложить слѣдующую массу: $^1/_2$ ф. шоколаду, $^1/_4$ ф. изюму, $^1/_4$ ф. изрѣзаннаго миндалю, $^1/_2$ ф. сахару, $^1/_2$ ф. муки и 4 яйца; поставить мазурекъ на 10 минутъ въ печку.

1162. Мазурекъ съ вареньемъ.

Обдать и истолочь фунтъ миндалю, смѣшать его съ фунтомъ сахару, фунтомъ масла, $1^1/_2$ ф. муки, 2 яйцами, 50 штуками гвоздики; надобно долго мѣсить въ холодномъ мѣстѣ. Сдѣлать 4 лепешки, раскатать ихъ какъ можно тоньше, испечь на листахъ, покрытыхъ масляной бумагой. Пока онѣ еще горячи, намазать каждую лепешку мармеладомъ или вареньемъ, сложить лепешки вмѣстѣ и оставить ихъ такъ, а на другой день изрѣзать въ куски.

1163. Мазурки миндально-макаронные.

Вымыть и высушить фунтъ миндалю, изрубить какъ можно мельче, просѣять через шумовку; прибавить 1 ф. мелкаго сахару, 5 цѣльныхъ взбитыхъ яицъ, 6 лотовъ муки; вымѣсить и укладывать на листѣ по нѣскольку штукъ вмѣстѣ, въ косую клѣтку, а когда мазурки испекутся, то въ каждую клѣточку положить по ягодкѣ варенья или желе.

1164. Мазурекъ изъ сухихъ плодовъ.

Стереть $^1/_4$ ф. сахару, 4 бѣлка и сокъ изъ одного лимона; когда масса будетъ совершенно густа, всыпать по 1 ф. изрѣзанныхъ винныхъ ягодъ, финиковъ, изюму, толченаго миндалю, по $^1/_2$ ф. изрѣзаннаго въ кусочки цуката и апельсинныхъ обсахаренныхъ корокъ, $^1/_4$ ф. такихъ же лимонныхъ корокъ и чайную ложку мелко истолченныхъ пряностей; наконецъ, прибавить чашку картофельной муки. Вымѣсить и выложить на приготовленное уже на листахъ тонко раскатанное тѣсто изъ 1 ф. муки, 2 ложекъ масла, сахару и 2 яицъ, поставить въ печку и покрыть бумагой, чтобы не подгорѣло сверху.

1165. Мазурекъ съ изюмомъ.

Положить на листъ очень тонкій слой раскатаннаго сдобнаго или разсыпчатаго тѣста, посыпать смѣсью кишмиша и большаго изюма (изъ котораго вынуть косточки) цуката, тонко срѣзанной апельсинной корки и мелко рубленаго миндалю. Сверху наложить массу изъ 5 желтковъ, 2 бѣлковъ, $^1/_4$ ф. топленаго масла, $^1/_2$ ф. сахару, полпалочки толченой ванили и кусочка корицы; поставить въ горячую печку на 20 минутъ.

1166. Мазурекъ песочный.

Растереть до-бѣла фунтъ масла, прибавить (по одному) 10 желтковъ и всыпать постепенно 1 ф. мелкаго сахару съ ванилью. Потомъ прибавить 1 ф. картофельной муки и 10 взбитыхъ бѣлковъ, хорошенько вымѣшать,

влить маленькую рюмку рому, выложить тонкимъ слоемъ на листъ, смазанный масломъ и сейчасъ же поставить на 1 часъ въ горячую печку. Когда мазурекъ испечется, покрыть его вареньемъ, сверхъ котораго наложить миндальной макаронной массы и еще разъ поставить въ печку.

1167. Мазурекъ разсыпчатый съ яблоками.

Сдѣлать тѣсто изъ фунта масла, фунта очищеннаго миндалю, истолченнаго съ 1 ф. сахару, 1 ф. яицъ (которыя нужно свѣсить съ скорлупой) и 1 ф. муки; растянуть на листѣ, покрытомъ масляной бумагой. Положить на тѣсто миндальной массы изъ 1 ф. миндалю съ ванилью, испечь, покрывши бумагой; отъ 20—25 кисло-сладкихъ яблокъ, очистить и тонко изрѣзать, сдѣлать густой сиропъ, всыпать въ него яблоки, прибавить пряностей, варить до тѣхъ поръ, пока не получится совершенно прозрачный мармеладъ. Вынуть мазурекъ изъ печки и, когда немножко остынетъ, наложить этого мармелада толщиною въ палецъ.

1168. Сухіе мазурки.

Растереть руками 7 ф. муки съ двумя фунтами растопленнаго масла, прибавить 2 ф. мелкаго сахару и мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ; тогда класть, по одному, 16 желтковъ, лотъ толченой ванили, $^1/_2$ лота мускатнаго цвѣта, 16 взбитыхъ бѣлковъ, два фунта очищеннаго сладкаго миндалю и нѣсколько штукъ горькаго. Вымѣсивъ хорошо, растянуть его толщиною въ дюймъ на желѣзномъ листѣ (смазанномъ масломъ) окропить масломъ и поставить на часъ въ печь.

1169. Нѣжные мазурки.

Отдѣлить желтки отъ 10 крупныхъ яицъ, стереть въ глиняной чашкѣ, прибавя двѣ чашки мелкаго сахара, немного мелко истолченной апельсинной корки, корицы, ванили, мускатнаго орѣха, шесть взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Когда масса будетъ готова, взять облатки, склеить по двѣ бѣлкомъ, намазать сверху приготовленною массой и печь въ вольномъ духу.

1170. Мазурки на дрожжахъ.

Смѣшать по два стакана молока, желтковъ и взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, прибавить муки, $^1/_2$ чашки дрожжей, немного соли и стаканъ мелкаго сахару; вымѣшать, всыпать столько муки, чтобъ тѣсто было густо, прибавить два стакана растопленнаго масла и выбивать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Давши тѣсту подняться, раскатать его тонкимъ слоемъ, положить на листъ, смазать желткомъ, дать подойти и поставить въ печь.

1171. Мазурки.

Приготовить тѣсто, какъ для варшавскихъ пляцковъ, прибавить двѣ чашки масла и двѣ съ половиною чашки муки, дать подняться, и тогда выдѣлывать мазурки величиною въ поллиста писчей бумаги и толщиною въ палецъ; смазать желткомъ, посыпать сахаромъ, корицей, изюмомъ, миндалемъ, сахаромъ и, когда тѣсто взойдетъ, поставить на три четверти часа въ печь.

1172. Еще мазурки.

Взять сахару, масла и муки, каждаго по стольку, сколько вѣсятъ три цѣлыя яйца; разбивъ яйца, стереть ихъ съ прочими припасами и выдѣлать тонкіе мазурки, величиною въ четверть листа писчей бумаги, положить ихъ на желѣзный листъ, посыпать сахаромъ, корицей, и поставить на часъ въ хорошо вытопленную печь.

1173. Литовскіе мазурки.

Смѣшать по фунту мелкаго сахару и масла, четыре съ половиною стакана муки, лотъ искрошенной лимонной корки, два сырыхъ желтка; давши выстояться въ теченіе часа, раскатать толщиною въ полпальца, и, положивъ на желѣзный листъ, поставить на полчаса въ легкій духъ.

1174. Мазурки короля Яна.

Замѣсивъ крутое тѣсто изъ двухъ фунтовъ мелкаго сахару, девяти стакановъ муки, полутора фунта масла, шестнадцати крутыхъ, и протертыхъ сквозь сито, желтковъ, фунта толченаго миндалю, лота корицы, двухъ гвоздикъ, золотника лимонной корки и 3 сырыхъ желтковъ, слегка развести виномъ и, надѣлавъ мазурковъ, поставить на часъ въ печь.

1175. Разсыпчатые мазурки.

Растирать двѣнадцать сырыхъ желтковъ, съ фунтомъ мелкаго сахару до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ, тогда прибавить фунтъ сладкаго миндалю и, продолжая растирать еще полчаса, прибавить двѣнадцать взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, потомъ наполнить смазанныя масломъ формы и поставить на полчаса въ печь.

1176. Мазурки на дрожжахъ.

Растворить муку хорошими дрожжами, размѣшать, чтобъ не было комковъ, влить растопленнаго масла. Когда опара начнетъ подниматься, вы-

бить ее получше, прибавить желтковъ, мелкаго сахару, анису и муки; мѣсить и выбивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ; тогда, покрывъ салфеткой, дать ему подняться, изрѣзать кусками, разложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, растягивать, какъ можно тоньше, смазать масломъ и посыпать сахаромъ; наколовъ вилкой, немедленно поставить на часъ въ печь. Когда тѣсто начнетъ зарумяниваться, покрыть его бумагой.

1177. Мазурки консервные.

Стереть фунтъ сладкаго, очищеннаго миндалю, подливая розовой воды; прибавить фунтъ мелкаго сахару, хорошенько растереть и прибавить столько бѣлковъ, чтобъ масса не была слишкомъ жидкой, выложить въ кастрюлю, поставить на огонь и не снимать до тѣхъ поръ, пока масса не согрѣется совершенно; тогда выложить ее на листъ бумаги, остудить и, разложивъ въ формы, поставить въ легко истопленную печь.

Мазурки эти можно дѣлать и другимъ способомъ: истолочь фунтъ сладкаго и четыре лота горькаго миндалю съ сырымъ бѣлкомъ; распустить на огнѣ фунтъ сахару, положить въ него приготовленный миндаль и варить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока не начнетъ сгущаться; тогда выложить на бумагу, осыпанную сахаромъ, раскатать и изрѣзать въ куски.

1178. Мазурки разсыпчатые.

Смѣшать 7 ф. муки, по бутылкѣ теплаго молока и дрожжей съ 30 желтками, растертыми до-бѣла съ фунтомъ сахару; прибавить 4 стакана растопленнаго масла. Послѣ $1^1/_2$ часоваго валянія, разложить тонкими пластами, исколоть вилкой, и поступить, какъ въ № 1177.

1179. Мазурки украинскіе.

На $4^1/_2$ стакана сливокъ взять стаканъ хорошихъ дрожжей, $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и столько муки, чтобъ можно было замѣсить тѣсто, какъ на сухари; выбивши хорошо тѣсто, прибавить $4^1/_2$ стакана растопленнаго масла, снова выбить и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подымется, выдѣлать мазурки, смазать желткомъ, наколоть вилкой и поставить въ печь.

1180. Мазурки на однихъ бѣлкахъ.

Взбить въ пѣну 30 бѣлковъ, вымѣшать съ чашкой муки, стаканомъ дрожжей и дать подойти; потомъ выложить на столъ прибавить столько муки,

чтобъ тѣсто не было очень густо, хорошо вымѣсить и раскатать, прибавя 12 стакановъ масла, $1/2$ фунта сахару и щепотку соли; выдѣлать мазурки.

1181. Мазурки къ чаю.

Сдѣлать довольно густое тѣсто на 60 взбитыхъ въ пѣну бѣлкахъ, прибавить три ложки дрожжей и дать подойти; выложить на столъ, мѣсить въ холодномъ мѣстѣ съ двумя фунтами масла, $1/4$ ф. горькаго толченаго миндалю и сахару, по вкусу. Вымѣсивъ хорошо, наложить въ формы толщиной въ два пальца, исколоть вилкой и поставить въ печь, не очень горячую. Ставя въ печь, смазать мазурки желткомъ, а вынувъ, осыпать сахаромъ.

1182. Водяные мазурки.

Смѣшать по одному стакану масла, взбитыхъ желтковъ и свѣжаго молока, съ чашкою дрожжей и прибавить столько муки, чтобъ можно замѣсить тѣсто, какъ на булки; положить это тѣсто въ салфетку, а потомъ въ ведро съ холодною водою, на цѣлую ночь. На другой день, прибавить къ тѣсту стаканъ сахару, немного кардамону, корицы, померанцевой корки. Изъ бумаги сдѣлать формы 4-хъ дюймовъ ширины, 5 дюймовъ длины и одинъ вышины; наполнивъ тѣстомъ до половины, смазанныя масломъ, формы, поставить ихъ въ легкій духъ, и, когда тѣсто зарумянится, вынуть изъ печки. Такъ какъ тѣсто въ водѣ увеличивается въ объемѣ почти вчетверо, то не нужно слишкомъ плотно его завязывать въ салфетку.

В) Пляцки.

1183. Дешевые пляцки.

На три фунта муки влить $1/2$ бутылки молока, рюмку дрожжей и 15 желтковъ, и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, прибавить 1 ф. растопленнаго масла, по $1/8$ ф. сахару и сладкаго миндалю, $1/4$ фунта изюма безъ зеренъ. Вымѣшавъ хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, прибавить взбитыхъ въ пѣну 15 бѣлковъ, хорошенько вымѣшать и разложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ. Сверху намазать яйцомъ съ водою. Поставить въ хорошо истопленную печь на полтора часа. Формы дѣлаются изъ толстой бумаги, длиною 6 вершковъ, шириною 4 и вышиною 2 вершка.

1184. Легкіе пляцки.

Смѣшать 7 фунт. муки съ бутылкой теплаго молока, бутылкой густыхъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, прибавить бутылку

хорошо взбитыхъ желтковъ, и бить какъ можно сильнѣе. Прибавить растопленнаго масла, $1/2$ ф. сахару, немного корицы, изюму и мелко-искрошеннаго миндалю. Выбивать до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ, потомъ поставить въ теплое мѣсто и дать взойти. Выложить тѣсто въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, и посыпать сверху довольно крупнымъ сахаромъ. Спрыснувши виномъ, поставить на часъ въ хорошо истопленную печь. Тѣста въ форму наливается третья часть противъ вышины формы, которая дѣлается изъ сахарной бумаги, длиною $1\frac{1}{4}$ аршина, шириною 10 вершковъ и вышиною 4 вершка.

1185. Варшавскіе пляцки.

Обварить муку кипящимъ молокомъ, и, остудивъ, прибавить дрожжей и размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ поднялось; прибавить взбитыхъ желтковъ и растереть, чтобъ не было комковъ; всыпать муки и мѣсить полчаса; потомъ прибавить сахару, мелко-истолченныхъ пряностей и мѣсить часъ; наконецъ, поставить въ теплое мѣсто, и, когда взойдетъ, раскатать толщиною въ вершокъ, положить въ формы, смазанныя масломъ, дать подняться, исколоть вилкой, посыпать мелко-изрубленнымъ миндалемъ и на три четверти часа поставить въ печь.

1186. Пляцекъ сакрамента.

Сдѣлать тѣсто какъ для варшавской бабы, но гуще, раскатать толщиною въ полпальца, нарѣзать кружками въ тарелку величиною и уложить въ форму, намазавъ первый кружекъ миндалемъ, второй вареньемъ, третій опять миндалемъ, и такъ далѣе. Давъ тѣсту подняться, поставить его на три четверти часа въ печь.

Миндаль приготовляется слѣдующимъ образомъ: обваривъ и очистивъ миндаль, толочь, подбавляя бѣлки, до тѣхъ поръ, пока не получится однообразное вещество. На фунтъ миндалю берется фунтъ мелкаго сахару, а бѣлковъ столько, чтобы масса не была слишкомъ жидка. Всыпавъ сахаръ, толочь еще нѣкоторое время, и, наконецъ, прибавлять по немногу: лимонной корки, лимоннаго соку, ванили; старательно размѣшать.

1187. Пляцки съ творогомъ.

Взять свѣжаго творогу, растереть его, прибавить яицъ, мелкаго сахару, растопленнаго масла, нѣсколько соли, и размѣшать все это руками; протереть творогъ сквозь сито, прибавить изюму безъ зеренъ, лимонной корки, мускатнаго орѣха, и опять растереть. Если творогъ слишкомъ густъ,

то прибавить яицъ и сметаны. Вообще, сдѣлать такое тѣсто, какъ на бабу Марцишевской, раскатать его, вырѣзать кружки толщиною въ палецъ, потомъ положить въ форму, намазать сверху творогомъ, покрыть другимъ кружкомъ, обмазать желткомъ, поставить на часъ въ печь и, остудивъ, убрать цукатами.

1188. Карлсбадскіе пляцки.

Смѣшать шесть сырыхъ желтковъ, два бѣлка, полфунта масла, прибавить два стакана теплыхъ сливокъ, полтора стакана дрожжей, и столько муки, сколько приметъ тѣсто; положить соли, сахару, хорошенько выбить веселкой, раскатать и, вырѣзавъ небольшіе кружки, укладывать ихъ на жестяной листъ, посыпанный мукою. Взбить шесть бѣлковъ, смѣшать съ двѣнадцатью лотами мелкаго сахару, обмазать каждый пляцекъ, положить по срединѣ очищеннаго цѣльнаго миндалю, посыпать сахаромъ и на четверть часа поставить въ вольный духъ.

1189. Королевскіе пляцки.

Развести полфунта муки тремя стаканами хорошихъ пивныхъ дрожжей и небольшимъ количествомъ молока. Смѣшать полтора фунта муки съ шестью цѣльными яйцами, прибавить шесть лотовъ сахару, щепотку соли, цедру отъ одного лимона, по ползолотнику: мускатнаго орѣха и мускатнаго цвѣта, и столько молока, чтобъ получилось густое тѣсто; влить полфунта растопленнаго масла, прибавить разведенную дрожжами и молокомъ муку, и бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ; тогда посыпать желѣзный листъ мукою, растянуть на немъ тѣсто, смазать масломъ и дать подняться. Наложить массу изъ четырехъ лотовъ масла, растертаго же съ четырьмя лотами сахару и полной ложечкой мелкой корицы: плотно свернуть пляцекъ въ трубку; когда поднимется, смазать разведеннымъ водою желткомъ и на часъ поставить въ печь.

1190. Пляцки на дрожжахъ.

Выпустить 20 яицъ, прибавить: $1^1/_2$ бутылки теплаго молока и 7 ф. муки, влить чрезъ сито $^1/_2$ бутылки дрожжей, выбить веселкой и поставить въ тепло мѣсто. Когда подойдетъ, вымѣшать и всыпать: немного соли, по двѣ чашки мелкаго сахару, и растопленнаго масла; вымѣшать, прибавить еще 7 ф. муки (по немногу); мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся пузырьки. Снова поставить, чтобы тѣсто подошло, потомъ наполнить имъ до половины формы, смазать желткомъ, и, когда подойдетъ, поставить въ печь.

1191. Пляцки варшавскіе.

Смѣшать 8 стакановъ муки, 2 стакана молока, и 3 ложки дрожжей, выбить хорошо, прибавить $^1/_2$ стакана масла, 4 стакана сахару, 4 цѣльныхъ лйца (растертыхъ) и немного лимонной и померанцевой корки. Когда тѣсто подойдетъ, вымѣсить и сдѣлать пляцки, которые убрать миндалемъ, изюмомъ, смазать желткомъ и, давши подняться, поставить въ хорошо истопленную печь.

1192. Лембергскіе пляцки.

Смѣшать муки 7 ф., бутылку молока, $^3/_4$ бутылки дрожжей и немного соли, и дать подойти. Прибавя бутылку желтковъ взбитыхъ до-бѣла съ фунтомъ сахару, 2 стакана масла, и хорошо вымѣшавъ, вылить въ форму. Сверху положить слѣдующую массу: разбить шесть яицъ, прибавить $^3/_4$ рюмки розовой воды, 10 штукъ горькаго миндалю, $^1/_4$ фун. сладкаго, изюму $^1/_2$ фун., померанцевой корки лотъ; смѣшать, наложить на пляцки и поставить въ печь.

1193. Пляцекъ.

Смѣшать 7 фун. муки съ бутылкой молока, 4 стаканами дрожжей. Когда тѣсто подойдетъ, прибавить: 3 стакана желтковъ, хорошо взбитыхъ съ $^3/_4$ фунта сахара; выбить, пока не начнетъ отставать отъ рукъ. Когда подойдетъ, налить въ формы, дать подняться и поставить въ легко-истопленную печь.

1194. Пляцки съ творогомъ.

Наложить въ формы обыкновеннаго сладкаго тѣста на два пальца; изъ этого-же тѣста кругомъ сдѣлать закраекъ; образовавшееся углубленіе наполнить слѣдующей массой: фунтъ творогу растереть съ двумя стаканами сметаны и 6 желтками, вбивая по одному; прибавить фунтъ сахару, растереть, а потомъ ложкой вымѣшать съ $^1/_2$ фунтомъ коринки. Когда масса будетъ наложена, посыпать ее корицей, дать пляцку подойти и поставить въ печь.

1195. Пляцки съ яблоками.

Растереть до-бѣла $^1/_4$ фунта масла, 4 желтка и 2 яйца; прибавить по 2 стакана сливокъ и дрожжей, а муки столько, чтобъ тѣсто отставало отъ рукъ. Изъ этой массы сдѣлать небольшія булочки и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ подошли. Булочки раскатать, наложить на нихъ печеныя яблоки, посыпать сахаромъ и дать подойти; потомъ поставить въ горячую печь. Вынувши изъ печи, посыпать мелкимъ сахаромъ.

Эти пляцки можно дѣлать изъ заварнаго тѣста: 4 стакана муки заварить 2 стаканами горячаго молока, вымѣсить, и, прибавя $1\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, дать подойти; прибавить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки масла, немного соли и столько муки, чтобъ можно было выдѣлывать булочки; вымѣсить до рыхлости, сдѣлать булочки, раскатать и наложить на нихъ яблоки.

Всѣ вообще мазурки и пляцки вынимаются изъ формы, когда остынутъ совершенно. Сахаромъ посыпать нужно, какъ только будутъ вынуты изъ печи.

1196. Пляцекъ краковскій.

Взбить въ пѣну 2 бѣлка, прибавить по $\frac{1}{4}$ ф. муки и мелко истолченнаго сахару; бить лопаточкой $\frac{1}{2}$ часа; прибавить рюмку рому, по 1 золотнику корицы, мускатнаго цвѣта и лимонной корки; вымѣшать, выложить въ бумажную форму, смазанную масломъ; посыпать изюмомъ и поставить въ легкій духъ. Вынувъ изъ печи, обсыпать сахаромъ.

1197. Пляцекъ польскій.

Приготовить тѣсто, какъ въ № 1196, и выложивъ его въ форму, наложить сверху, въ палецъ толщиной, творогъ приготовленный слѣдующимъ образомъ: 1 ф. творогу растереть со стаканомъ хорошей сметаны, желтками, $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару и $\frac{1}{4}$ ф. коринки; наложивъ творогъ, посыпать корицей и сахаромъ.

1198. Пляцки.

Дѣлаются изъ одного тѣста съ бабами. Оставшееся отъ бабы тѣсто накатать покруче мукой, дать подойти, раскатать въ палецъ толщиною, положить на листъ, смазанный масломъ, помазать яйцомъ съ водою и посыпать миндалемъ, изюмомъ, цукатомъ, и т. п., насыпать сверху толстый слой сахару, и сбрызнуть розовой водой, можно также намазать верхъ бѣлкомъ съ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, или вымѣсить кусокъ масла съ сахаромъ и мукой, накрошить и обсыпать пляцекъ. Когда тѣсто подойдетъ, наколоть его вилкой, чтобы не дѣлалось пузырей въ тѣстѣ; поставить въ теплую (а не горячую) печку, покрыть сверху бумагой, чтобъ не сгорѣло. Пляцки должны сидѣть въ печкѣ полчаса. Хорошо также посыпать сырые пляцки мелко изрубленнымъ миндалемъ, а когда будутъ на половину готовы, облить ихъ сахаромъ, разведеннымъ водою.

1199. Пляцекъ краковскій съ творогомъ.

1. Взять тѣста, какъ на бабы, растянуть его тонко, положить на листъ, смазанный масломъ, наложить слой (толщиною въ палецъ) массы, приготовленной изъ творогу, и опять покрыть тонкимъ слоемъ тѣста.

Растереть творогъ; на фунтъ творогу влить 2 ложки очень густой сметаны, положить для вкуса сахару, $1/2$ лимона, маленькую рюмочку рому и немножко толченой ванили.

2. Растереть творогъ съ желтками, сахаромъ и горькимъ миндалемъ.

3. Взять творогу, выжать до суха; на 2 фунта его, взять чашку мелкаго сахару, ложку столоваго масла и ложку дрожжей. Тереть все вмѣстѣ скалкой въ мискѣ, а послѣ протереть ложкой черезъ сито; прибавить горсть мелко изрубленнаго сладкаго миндалю, кусокъ истолченной ванили, лимонной корки, мелко изрѣзаннаго цуката, 3 или 4 яйца, взбивая осторожно по одному, такъ какъ положительно опредѣлить нужнаго ихъ количества нельзя; вбивать нужно такъ: сперва одно цѣльное яйцо, потомъ только желтокъ, и т. д.; смотрѣть чтобы творогъ не сдѣлался слишкомъ жидкимъ или не остался слишкомъ твердымъ. Вымѣшать и тереть еще скалкой; наложить толщиною въ $1/2$ вершка на тонко раскатанное и наложенное на листѣ тѣсто. Творогъ ничѣмъ не смазывается сверху.

1200. Пляцекъ со сливами.

Взять 2 фун. муки, стаканъ молока, 3 золотника дрожжей; когда подойдетъ, прибавить ложку масла, ложку сахару и 4 цѣльныхъ яйца; вымѣсить на доскѣ и дать подойти; раскатать тонко, положить на вымазанный масломъ листъ. Перерѣзать пополамъ сливы, вынуть косточки, посыпать сахаромъ и дать лежать, пока не выйдетъ изъ нихъ сокъ; тогда уложить ихъ одну возлѣ другой на пляцекъ и ставить въ горячую печку.

1201. Пляцекъ съ вишнями.

Сдѣлать тѣсто, какъ въ № 1200. Вишни очистить отъ косточекъ и посыпать мелкимъ сахаромъ. Когда тѣсто уже на листѣ, слить сокъ съ вишенъ, толсто посыпать ими пляцекъ и сейчасъ ставить на короткое время въ горячую печку. Вынувъ изъ печки, посыпать мелкимъ сахаромъ.

1202. Пляцекъ съ макомъ.

Взять такого же тѣста, какое употребляется на всѣ вообще пляцки, растянуть слой толщиною въ палецъ на листѣ, смазанномъ масломъ, наложить (толщиною въ палецъ) маковой массы изъ чернаго или сѣраго, только не бѣлаго маку, растереть его скалкой съ небольшимъ количествомъ сливокъ, положить сахару, пару яицъ и для запаха ванили или горькаго миндалю, и покрыть опять тонкимъ слоемъ тѣста.

1203. Пляцекъ накованецъ.

Тѣсто, употребляемое на бабы, растягивается тонкимъ слоемъ на очень глубокомъ листѣ, вымазанномъ масломъ и обсыпанномъ сухарями; на тѣсто кладется рядъ изюма, затѣмъ опять очень тонкій слой тѣста, потомъ слой миндальной массы, въ перемѣжку съ вареньемъ безъ сиропа, опять тоненькій слой тѣста, потомъ рядъ тонко изрѣзанныхъ обсахаренныхъ апельсинныхъ корокъ, опять самый тонкій слой тѣста, затѣмъ рядъ какого-нибудь варенья (изъ грушъ, яблокъ, сливъ, вишенъ или даже клубники), только безъ сиропа, для чего его слѣдуетъ за нѣсколько дней выложить на тарелки; положить опять слой тѣста и затѣмъ еще разъ слой миндальной массы, которую надо снова покрыть тонкимъ слоемъ тѣста.

Миндальная масса для этого пляцка приготовляется слѣдующимъ образомъ: истолочь 1 фун. миндалю съ 1 фун. сахару, налить немножко розовой воды, размѣшать ложкой, чтобы сдѣлалась твердоватая масса, изъ которой можно было бы дѣлать лепешки. Въ печкѣ пляцекъ долженъ стоять $1\frac{1}{4}$ часа; снимать его съ листа слѣдуетъ, когда остынетъ, чтобы не сломался. Всѣ вообще пляцки этого рода покрываются глазурью, для чего растереть густо мелкій сахаръ съ водою, и, когда вынуть пляцекъ на 3 минуты изъ печки, мажутъ его этимъ и ставятъ еще въ печку.

1204. Пляцекъ съ апельсинами.

Наколовши въ нѣсколькихъ мѣстахъ 4 апельсина съ кожицами, сварить ихъ въ водѣ. Когда будутъ мягки, вынуть на сито, и, давши остынуть, нарѣзать ломтиками; сдѣлать изъ фунта сахару очень густой сиропъ, положить ломтики апельсиновъ, поджарить немного и остудить. Взять тѣста какъ на бабы, раскатать очень тонко, положить на листъ, уложить на немъ апельсины, покрыть такимъ же тонкимъ слоемъ тѣста и поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдетъ, помазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и изрѣзаннымъ миндалемъ и ставить въ печку. Этотъ пляцекъ можетъ сохраняться свѣжимъ болѣе трехъ недѣль.

1205. Куличъ.

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана молока, заварить имъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать хорошенько, остудить; влить полстакана дрожжей, дать подняться. Тогда положить въ растворъ 15 желтковъ, до-бѣла стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, и 15 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; дать еще подняться. Влить около стакана масла, всыпать муки столько, чтобы вышло густое тѣсто (около $3\frac{1}{2}$—4 фун. муки), выбить лопаткою хорошенько, прибавить очищеннаго

изюму, положить въ форму, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, дать подняться и поставить въ печь.

1206. Еще куличъ.

Поставить опару изъ 1 фунта муки на трехъ столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрожжей и $1^1/_2$ стакана парнаго молока. Когда опара подымется, тогда замѣси тѣсто; прибавить 1 фун. растопленнаго коровьяго масла, 10 яицъ, по вкусу соли, полфунта очищеннаго и искрошеннаго сладкаго миндалю, 1 фун. перемытаго и вычищеннаго изюму, четверть фунта перебранной коринки и четверть фунта мелкаго сахару. Замѣсивъ тѣсто, положи въ форму, дай подняться и поставь въ печь.

1207. Куличъ другимъ манеромъ.

Замѣсивъ крутое тѣсто изъ двухъ стакановъ теплой, какъ парное молоко, воды и двухъ ложекъ хорошихъ дрожжей, дай ему взойти, и тогда разведи 4 стаканами воды, опять дай взойти, прибавь въ него полфунта коровьяго масла, 6 свѣжихъ яицъ, толченой корицы, гвоздики, чашку мелкаго сахару и разминай руками часъ времени или болѣе. Потомъ, сдѣлавъ изъ такого тѣста куличъ, дай ему разстояться, вымажь яйцами, обсыпь рубленымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, убери по мѣстамъ коринкою и изюмомъ, и испеки.

1208. Обыкновенная пасха.

Отжавъ покрѣпче въ салфеткѣ творогу 10 фунтовъ, протри его ложкою сквозь частое рѣшето въ чашку; потомъ, положивъ въ кастрюлю полтора фунта свѣжаго коровьяго масла, 2 фунта свѣжей сметаны, выпусти 6 яицъ, поставь на огонь, мѣшай безпрестанно; а когда все хорошо прокипитъ, выложи въ чашку съ творогомъ, съ которымъ хорошенько вымѣшай. Послѣ того, прибавь 2 сырыхъ яйца и 6 зол. соли, все это мѣшай. Затѣмъ, взявъ чистую салфетку, намочи ее водою и растели въ формѣ, стараясь, чтобы бока этой формы были гладки; тогда выложи всю приготовленную массу въ салфетку, которою закрой форму, наложи четвероугольную деревянную крышку, а сверху ея какой-либо гнетъ и поставь въ холодномъ мѣстѣ на полсутокъ и болѣе, чтобы пасха крѣпче застыла и, наконецъ, выложи на блюдо.

1209. Пасха съ разными пряностями, цукатами, изюмомъ, миндалемъ и проч.

Точно такимъ же родомъ приготовляется и эта пасха; только къ ней прибавляютъ, каждый по своему вкусу, рубленые цукаты, изюмъ, коринку, миндаль, сахаръ и проч. Съ пряностями эта пасха будетъ превосходна.

XIV. ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКЪ ИЗЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ.

Ягоды и фрукты, назначаемые для варенья, хороши только тѣ, которые собраны въ назначенный для ихъ варенья день. Слѣдовательно, жители деревень въ этомъ случаѣ имѣютъ важное преимущество предъ городскими хозяевами и кондитерами. Далѣе, фрукты и ягоды не должны употребляться для варенья перезрѣлые; варить варенье должно сперва на большомъ огнѣ такъ, чтобы оно раза три вскипѣло, какъ говорится, ключемъ, и каждый разъ надобно составить тазъ съ жаровни или плиты, снять пѣну и послѣ уже доваривать на слабомъ огнѣ. Дабы узнать, готово ли варенье, необходимо его пробовать; проба же заключается въ слѣдующемъ. Если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ, прозраченъ и, выставленный на холодъ (въ погребъ), подергивается тонкой перепонкой,—признакъ, что варенье уже готово. Варенье изъ кислыхъ ягодъ требуетъ менѣе времени для варки, нежели изъ сладкихъ. На фунтъ ягодъ слѣдуетъ брать сахару $1^1/_2$—2 фун.; изъ экономіи берутъ многіе полтора и менѣе, хотя въ сущности экономія эта плоха. Употребляющіе вмѣсто рафинада сахарный песокъ тоже ошибаются. Горячаго варенья не слѣдуетъ разливать въ банки, и надо дать ему предварительно остыть; иначе ягоды всплывутъ на верхъ, а сокъ упадетъ на дно. Варенье должно остывать въ фаянсовой или другой какой-либо глиняной посудѣ, отнюдь не въ мѣдной. Горячаго варенья не слѣдуетъ накрывать крышкой, дабы скопляющіеся на крышкѣ пары не падали обратно въ варенье и тѣмъ не портили, не водянили его; отъ этого варенье подвергается плѣсни и скоро окисаетъ. Чтобъ избавиться отъ мухъ, можно покрыть варенье мягкой, тонкой холстиной или кисеей. Во время самаго производства, надо съ варенья снимать ложкой тщательно пѣну или накипь. Въ луженой посудѣ варить варенье не слѣдуетъ, а просто въ мѣдномъ тазикѣ, хорошо вычищенномъ и вымытомъ.

Раскладывать варенье лучше въ небольшія банки; въ большихъ оно скорѣе окиснетъ.

Случается, что варенье иногда обсахарится, т. е., ягоды сдѣлаются какъ бы осыпаны сахарными крупками,—признакъ, что варенье переварено. Въ этомъ случаѣ совѣтуютъ въ варенье влить ложку воды (на фунтовую банку), поставить банку въ кастрюлю съ холодною водой, налитой на столько, на сколько въ банкѣ варенья, поставить кастрюлю на плиту и согрѣть воду почти до состоянія кипятка; потомъ, не вынимая банки изъ кастрюли, составить послѣднюю съ плиты, дать водѣ остынуть и тогда уже вынуть банку. Отъ такой операціи сахарныя крупки разойдутся, растаютъ, и сиропъ вновь приметъ свой настоящій, чистый, прозрачный видъ.

Случается также и не рѣдко, что варенье чрезъ нѣсколько времени начинаетъ киснуть,—признакъ, что оно недоварено. Въ этомъ случаѣ варенье необходимо какъ можно скорѣе переварить, посыпая сверху мелкимъ сахаромъ. Варить слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока на вареньи не будетъ совершенно никакой накипи.

Сохранять варенье надо въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ, лучше въ закрытыхъ ящикахъ, наполненныхъ до половины сухимъ пескомъ. Лѣтомъ хорошо держать варенье въ печкѣ, которую не топятъ, куда не доходитъ тепло и нѣтъ никакой сырости.

Всѣ эти общія замѣчанія надо исполнять строго.

Мы приводимъ по нѣскольку рецептовъ для нѣкоторыхъ сортовъ варенья.

1210. Яблоки.

Взять сладкихъ (кислыя развариваются, а потому и не годятся для варенья, для мармелада или пастилы—другое дѣло) яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вырѣзать осторожно сѣмячки, бросая яблоки тотчасъ же въ холодную воду. Вскипятить отдѣльно воду съ кускомъ корицы, опустить яблоки, дать имъ вскипѣть два раза, откинуть на рѣшето и остудить. Потомъ надо вскипятить сиропъ изъ $1^1/_2$ или 2 фунт. сахару и 4 стак. воды на 1 фунтъ яблокъ, опустить яблоки, варить на маломъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ и сложить въ банку; сиропъ же уварить до надлежащей густоты, остудить и залить яблоки.

1211. Персики.

Не слишкомъ зрѣлые персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькими деревянными шпильками, опустить въ теплую воду, слегка вскипятить, черезъ 10 минутъ вынуть на сито. Воду, въ которой вскипѣли персики поставить въ холодное мѣсто въ каменной чашкѣ; на другой день опять вскипятить въ ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнутъ, свѣсить фрукты; на 1 ф. персиковъ взять 2 или $2^1/_2$ фунта сахара и $1^1/_2$ стакана воды, въ которой варились персики, вскипятить сиропъ, снять накипь, не надолго отставить отъ огня и въ теплый сиропъ опустить персики, а потомъ варить ихъ на легкомъ огнѣ. Если черезъ нѣсколько времени окажется, что сиропъ жидокъ, то слить его, вскипятить раза 2—3, прибавляя сахару.

1212. Персики другимъ манеромъ.

Снять верхнюю кожицу, свѣсить персики, сложить на блюдо, обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть и дать постоять такъ минутъ пять. На

фунтъ персиковъ взять 2 фунта сахару и $1^1/_2$ стакана воды, вскипятить, опустить персики, варить на легкомъ огнѣ пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ, отставить, остудить и сложить въ банки.

1213. Абрикосы.

Варенье изъ абрикосовъ приготовляется точно такъ, какъ и варенье изъ персиковъ, тѣмъ или другимъ способомъ.

1214. Варенье изъ лимоновъ.

Нарѣзать острымъ ножемъ довольно тонкіе ломтики лимона, выбрать зернышки, налить холодною водой, варить до мягкости такъ, чтобы кожицу можно было легко проколоть соломенкой. Вынуть тогда лимоны изъ воды ложкою, сложить на глубокую тарелку, накрыть также тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ. Тогда свѣсить ихъ и сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять $1^1/_2$ ф. сахару и $2^1/_4$ стакана воды. Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: $2^1/_4$ стакана воды, въ которой варились лимоны, и 1 ф. сахару вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавя еще $^1/_4$ ф. сахару, остудить и залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальную $^1/_4$ ф. сахару, — и теплымъ, но не горячимъ, залить лимоны; когда совершенно остынутъ, завязать банку.

Такъ какъ лимоны можно имѣть въ продолженіе цѣлаго года, то лучше варить ихъ по немногу.

1215. Лимоны другимъ манеромъ.

Выбрать крѣпкіе, толстокожіе лимоны, мочить ихъ 12 дней, перемѣняя воду ежедневно; потомъ наливъ холодною рѣчною водою, варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ проколоть лимонъ, вынуть; другіе-же, неготовые, пусть еще поварятся. Вынимая, надобно класть лимоны тотчасъ-же въ глубокій салатникъ, покрытый сложенною нѣсколько разъ салфеткой, закрыть также ею и накрыть крышкой. Когда лимоны остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ на продолговатые куски, выбрать сѣмячки, свѣсить, сложить въ банку. На 1 ф. лимоновъ взять $1^1/_2$ ф. сахару и $2^1/_4$ стакана воды, въ которой варились лимоны, вскипятить разъ, остудить, облить лимоны; на другой день слить сиропъ, вскипятить раза два, остудить, облить лимоны; на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты и теплымъ, но не горячимъ, залить лимоны.

1216. Крыжовникъ.

Взять крупнаго зеленаго, собственно не спѣлаго крыжовника, вынуть изъ него сѣмячки, сполоснуть; когда обсохнетъ, свѣсить, налить спиртомъ такъ, чтобъ имъ были покрыты ягоды; чрезъ часъ откинуть на рѣшетѣ. Между тѣмъ кастрюльку наполните вишневыми листьями, налейте водою, вскипятите раза 2—3, и этою водою облейте нѣсколько разъ крыжовникъ, сложенный на рѣшето, а потомъ обливайте его холодною водой, пока не остынетъ. На 1 ф. очищеннаго крыжовника слѣдуетъ взять $1\frac{1}{2}$ стакана воды и 2 фунта сахару, вскипятить сиропъ, положить въ него крыжовникъ, вскипятить раза три, каждый разъ снимая тазикъ съ огня минуты на двѣ или на три, послѣ сего надо доварить на самомъ легкомъ огнѣ.

1217. Крыжовникъ ярко-зеленаго цвѣта.

Очищенный отъ сѣмечекъ, сполосканный, зеленный не спѣлый крыжовникъ сложите въ муравленный горшокъ, перекладывая его ряды вишневыми листьями и небольшимъ количествомъ шпината, налейте спиртомъ, закройте горшокъ крышкою, обмажьте тѣстомъ вставьте на нѣсколько часовъ въ печь на столько жаркую, какъ она бываетъ обыкновенно послѣ вынутаго изъ нея хлѣба. На другой день, вынувъ крыжовникъ, всыпьте его въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перемѣните воду и разъ съ ней вскипятите ягоды; сливъ кипятокъ, всыпьте тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перемѣните воду и разъ въ ней вскипятите ягоды; сливъ кипятокъ, всыпьте тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, вскипятите другой разъ, опять въ холодную воду со льдомъ, которую перемѣняйте еще нѣсколько разъ, держа въ ней ягоды минутъ 10 или 15, чтобы лишить ихъ спиртоваго запаха. Потомъ, откинувъ ягоды на рѣшето, когда вода стечетъ, разложите ихъ на скатерть, и, когда обсохнутъ, свѣсьте; на каждый фунтъ ягодъ надо взять 2 фунта сахару и $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Приготовить сиропъ изъ $\frac{1}{3}$ назначеннаго сахару, вскипятить, снять пѣну и въ горячій всыпать ягоды; когда начнутъ кипѣть, осыпать остальнымъ сахаромъ и, раза три вскипятивъ ключемъ, доварить на легкомъ огнѣ. Въ сиропъ не мѣшаетъ положить кусочекъ ванили или воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

1218. Малина безъ воды.

1 фунтъ малины всыпать въ чистый муравленый тазикъ, пересыпая $1\frac{1}{2}$ фунтомъ сахара, истолченнаго въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ сокъ, то поставьте тазикъ на горячіе уголья, не прибавляя воды, или на спиртъ, который за-

жечь въ плоской чашкѣ. Минутъ черезъ 18 или 20 варенье будетъ готово, если только дно тазика не слишкомъ толсто. Болѣе двухъ рядовъ ягодъ не надобно класть.

1219. Малина на манеръ кіевскаго варенья.

1 фунтъ свѣжей неперезрѣлой малины сложите на блюдо, одну ягоду подлѣ другой, осыпьте полною ложкою мелкаго сахару и оставьте такъ на часъ. Разрубите на куски 1½ фунта сахару, влейте стаканъ воды, вскипятите, отставьте и черезъ 5 минутъ, когда сиропъ немного остынетъ, положите въ него малину, встряхните тазикъ; поставьте на плиту и, когда вскипитъ, отставьте, снимите осторожно пѣну, опять вскипятите, опять отставьте и варите, пока ягоды не сдѣлаются полными.

1220. Клубника.

Приготовляется точно также, какъ малина, съ тою только разницею, что сперва надобно обрѣзать осторожно зеленые листочки, оставивъ корешокъ въ ¼ вершка длиною; каждую ягоду обмакнуть въ спиртъ или ромъ, разложить на блюдо, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара и поставить на ледъ. На другой день приготовьте сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взявъ 1½ стакана воды и 2 фунта сахару, вскипятите, всыпьте ягоды, 3 раза вскипятите, каждый разъ оставляя тазикъ и осторожно снимая пѣну, потряхивая тазикомъ, доваривайте на легкомъ огнѣ, пока ягоды не потеряютъ кислоту и сиропъ не начнетъ подергиваться перепоночкою.

1221. Вишни и черешни.

Вынувъ осторожно изъ вишенъ и черешней косточки, такъ что бы не портить цѣлости ягодъ, надо перелить ихъ на рѣшетѣ холодною водою со льдомъ. На 1 фун. неочищенныхъ ягодъ взять 1½ или 2 фун. сахару и по стакану воды на каждый фунтъ сахару; вскипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить по обыкновенію.

Или, всыпавъ ягоды въ сиропъ, поварить ихъ не долго, вылить въ каменную чашку; на другой день слить осторожно сиропъ и, когда онъ закипитъ, всыпать опять ягоды и варить ихъ до готовности; потомъ, выливъ въ каменную чашку, остудить и переложить въ банки.

Или, переливъ ягоды водою со льдомъ, сложить ихъ въ каменную чашку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ; на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать ягоды и варить ихъ до готовности.

1222. Груши.

Взять крѣпкихъ, не переспѣлыхъ грушъ, вынуть перочиннымъ ножичкомъ сѣмяна, корешокъ оставить длиною въ $^1/_2$ вершка, налить холодною водою, сварить ихъ почти до мягкости; тогда выложить ихъ на рѣшето; когда стечетъ вода, срѣзать съ грушъ кожицу, свѣсить плоды. На 1 фунтъ грушъ взять 2 ф. сахару и $1^1/_2$ стакана воды, въ которой варились груши. Сиропъ этотъ вскипятить, опустить въ него груши, варить на легкомъ огнѣ, но чтобы не разварились. Вынуть груши изъ сиропа, сложить въ банку; если сиропъ еще жидокъ, то уварить его до надлежащей густоты, остудить, облить груши. Если бы чрезъ нѣсколько дней сиропъ оказался жидкимъ, переварить его, прибавить сахару; можно положить въ него опять груши и разъ вскипятить. Груши можно нашпиковать нѣсколькими гвоздичками или варить сиропъ съ кусочкомъ ванили.

1223. Дыня.

Несовсѣмъ зрѣлую дыню очистить, нарѣзать какими угодно кусочками или фигурками, свѣсить, окропить хорошенько спиртомъ, осыпать $^1/_2$ фунта сахару, поставить на ледъ часа на два. Изъ оставшагося $1^1/_2$ ф. вскипятить сиропъ, остудить, облить дыню; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить дыню; на третій день вмѣстѣ съ дынею вскапятить сиропъ и дать ей поспѣть.

1224. Ананасы.

На 1 фунтъ ананасовъ взять 2 фунта сахару, нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ. Накрыть горшокъ крышкою, залѣпить тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипящею водой, доливать по мѣрѣ уменьшенія послѣдней, такъ чтобы ни одной капли воды не попало въ варенье. Варить ананасы, такимъ образомъ, два часа; повторить это на другой и на третій день; не вынимать горшка изъ воды, пока она не остынетъ. Если же варенье послѣ нѣкотораго времени начало портиться, то переварить его такимъ же самымъ образомъ, прибавя немного мелкаго сахару. Приготовленные такъ ананасы сохраняютъ свой запахъ и цвѣтъ.

1225. Ананасы другимъ манеромъ.

Нарѣзать ломтиками 1 фунтъ ананасовъ, сложить въ банку, облить густымъ, чистымъ, остывшимъ сиропомъ, сваренным изъ 2 или $2^1/_2$ ф.

сахару и 1 стакана воды на каждые $1^1/_2$ фун. сахару. На другой день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и, остудя его, облить ананасы; черезъ два дня повторить тоже, и поступить такъ четыре раза. Цѣльные ананасы варятся точно также: на 1 ф. ананасовъ надобно взять 3 фун. сахару и 2 стакана воды и въ четвертый день вскипятить ихъ въ сиропѣ. Изъ этого сиропа дѣлается желе, мороженое и проч.

1226. Апельсины.

Варить апельсины въ водѣ въ теченіе 4—5 часовъ, сливая нѣсколько разъ воду, а доливая свѣжею горячею. Когда апельсины можно будетъ проколоть соломенкой, тогда вынуть изъ воды и, когда совсѣмъ остынутъ, рѣзать острымъ ножемъ въ ломтики и залить жидкимъ сиропомъ. На другой день слить этотъ сиропъ; взять сахару по $1^1/_2$ ф. и фунтъ апельсиновъ, сдѣлать изъ половины этого количества сиропъ, вливая 1 стаканъ воды на фунтъ сахару, и залить апельсины теплымъ сиропомъ. На третій день слить сиропъ, прибавить сахару, вскипятить и, остудя, залить апельсины. На четвертый день опять слить сиропъ, прибавить остальной сахаръ, вскипятить и теплымъ залить апельсины, чрезъ день опять вскипятить сиропъ и горячимъ залить апельсины, а на другой день уложить въ банки и завязать бумагой, намоченной въ ромѣ.

1227. Арбузъ.

Красное мясо вырѣзать, срѣзать зеленую кожу, а бѣлую корку изрѣзать въ длинные, тонкіе куски, варить до тѣхъ поръ, пока не будутъ такъ мягки, что можно проколоть соломенкой; тогда слить воду и остудить корки. Свѣсить ихъ и взять на фунтъ корокъ $1^1/_2$ ф. сахару; сдѣлать не очень густой сиропъ, употребляя $1^1/_2$ стакана воды на 1 ф. сахару; въ кипящій сиропъ опустить арбузъ; выжать сокъ изъ лимоновъ, считая по лимону на фунтъ арбуза, и варить, пока арбузъ не будетъ совсѣмъ прозрачнымъ, а сиропъ густымъ.

1228. Барбарисъ.

1. Выбрать всѣ зернышки булавкой, сдѣлать сиропъ, считая $2^1/_2$ и 3 ф. сахару на фунтъ барбариса, и 1 стаканъ воды на фунтъ сахару. Въ кипящій сиропъ опустить барбарисъ и кипятить на тихомъ огнѣ отъ 20 до 25 минутъ, снимая постоянно пѣну; когда сиропъ будетъ достаточно густъ, снять съ огня, остудить и укладывать въ банки.

2. Стаканъ очищеннаго барбариса, 2 стакана мелкаго сахару и $1/2$ стакана воды; все это положить въ тазъ и варить на тихомъ огнѣ, снимая на минуту всякій разъ, когда сильно вскипитъ. Когда сиропъ сдѣлается достаточно густъ, значитъ варенье готово.

1229. Брусника.

На фунтъ брусники взять 1 ф. сахару и полстакана воды; сдѣлать густой сиропъ, всыпать бруснику и варить 20 минутъ, сначала на сильномъ, а послѣ на тихомъ огнѣ; снять пѣну, вылить въ каменную посудину, дать остынуть, и т. д.

1230. Виноградъ.

Набрать большихъ, зеленыхъ ягодъ винограда, вынуть осторожно сѣмяна, обдать ягоды кипяткомъ и сейчасъ же перелить нѣсколько разъ на рѣшетѣ холодной водою. Изъ 1 ф. сахару (на 1 ф. ягодъ) сдѣлать густой сиропъ, прибавляя столько воды, сколько вберетъ сахаръ; когда сиропъ вскипитъ, бросить ягоды и варить сначала на большомъ огнѣ, а потомъ доваривать—на тихомъ.

1231. Черешня.

Очистить черешню и на фунтъ ягодъ взять $1^1/_2$ ф. сахару; сдѣлать густой сиропъ, опустить черешню, кипятить пока сиропъ не станетъ густымъ. Варить сперва на большомъ, а потомъ на маленькомъ огнѣ.

1232. Вишни черныя.

1. Сполоснуть вишни на рѣшетѣ, вынуть косточки и оборвать стебельки. Сдѣлать сиропъ, разсчитывая по 2 ф. сахару на 1 ф. вишенъ; опустить вишни въ кипящій сиропъ и варить сначала на большомъ, а потомъ на тихомъ огнѣ, снимая съ огня всякій разъ, когда сильно вскипитъ. Кипятить надо минутъ 20, потомъ вылить въ миску, а на другой день поставить опять на огонь и кипятить 10—15 минутъ, считая съ того времени, какъ начнетъ кипѣть. Сиропъ долженъ быть густой, и чѣмъ больше количество положенныхъ ягодъ, тѣмъ дольше надо кипятить.

На фунтъ вишенъ и вареніе будетъ все-таки хорошо, только сиропа будетъ меньше, между тѣмъ онъ вообще очень можетъ пригодиться при разныхъ сладкихъ блюдахъ и для лимонада.

Для сладкихъ блюдъ и вообще для кухоннаго употребленія, берется только 1 ф. сахару на фунтъ вишенъ, но при этомъ ягоды надо варить гораздо дольше, до совершенной густоты, не обращая вниманія на то, разварятся ягоды или нѣтъ, чтобы предохранить отъ порчи.

2. На фунтъ очищенныхъ вишенъ взять $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару; уложить вишни въ большой посудѣ, пересыпая сахаромъ, и оставить на 12 часовъ. Потомъ слить сиропъ, вскипятить и горячимъ залить вишни. На другой день повторить то же самое, а на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты, опустить въ него вишни, вскипятить нѣсколько разъ, снять пѣну, и т. д.

1233. Вишни красныя.

Красныя, крупныя вишни, приготовляются такъ же, какъ черныя. Можно очистить ихъ, обдать кипяткомъ на дуршлакѣ, а потомъ выложить на рѣшето, чтобы стекла вся вода и вишни обсохли. На фунтъ вишенъ взять 2 ф. сахару и поступать, какъ съ черными, но осторожнѣе, такъ какъ онѣ нѣжнѣе черныхъ; варить на тихомъ огнѣ.

1234. Вишневое варенье и сиропъ вмѣстѣ.

Вынуть косточки, а вишни залить теплымъ сиропомъ, взявъ на 1 ф. вишенъ $1\frac{1}{2}$ или 1 ф. сахару; на другой день слить сиропъ, вскипятить и залить горячимъ; черезъ нѣсколько часовъ слить тщательно весь сиропъ и вскипятить его нѣсколько разъ. Вишни же опустить сейчасъ въ густой сиропъ, взявъ 1 ф. сахару на фунтъ сырыхъ вишенъ, и варить на тихомъ огнѣ, минутъ 15.

1235. Груши.

Очистить, нарѣзать ломтиками груши. На фунтъ грушъ взять $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и одинъ лимонъ. Насыпать слой сахару, потомъ слой грушъ и такъ далѣе, выжимая сокъ изъ лимона и кропя ромомъ. На другой день слить сокъ, вскипятить его, снять пѣну, и въ горячій опустить груши; кипятить, пока сиропъ не станетъ густымъ.

1236. Груши цѣльныя.

Взять не совсѣмъ еще спѣлыхъ грушъ, очистить кожу, но оставить стебельки; вынуть зернышки, положить груши въ холодную воду, чтобы не почернѣли; потомъ варить въ кипяткѣ, пока не станутъ мягки, такъ что можно проткнуть ихъ соломенкой; вынуть на рѣшето, чтобы обсохли. Сдѣ-

лать жидкій сиропъ, разсчитывая на 4 десятка неочищенныхъ грушъ $1\frac{1}{2}$ фун. сахару и 3 стакана воды; снять пѣну, остудить и залить груши; на другой день слить сиропъ, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. сахару, вскипятить, снять пѣну, остудить и вылить на груши; такъ повторять дней 8, и каждый разъ наливать болѣе и болѣе теплаго сиропа. Въ девятый день вскипятить одинъ разъ груши въ сиропѣ, вылить въ каменную посуду, а когда остынутъ, укладывать въ банки; на другой день обвязать пузыремъ и держать въ сухомъ мѣстѣ.

1237. Деренъ.

Взять почти уже спѣлыя ягоды, вынуть косточки; если ягоды еще очень не спѣлы, то обдать нѣсколько разъ кипяткомъ. На фунтъ очищенныхъ ягодъ взять 2 фун. сахару, сдѣлать довольно густой сиропъ, опустить ягоды и варить, пока сиропъ не станетъ густымъ. Вылить въ каменную посуду, чтобы остыли, и укладывать въ банки.

1238. Дыня.

1. Очистить полуспѣлую дыню, нарѣзать мясо кусочками, залить кипяткомъ и одинъ разъ сильно вскипятить. Когда будетъ готова, слить воду, уложить дыню въ каменную посуду, налить теплаго, довольно густаго сиропу, считая на фунтъ дыни фунтъ сахару. Оставить на 24 часа. На другой день, слить сиропъ черезъ кисею, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. сахару, вскипятить и горячимъ залить дыню; на третій день опять слить сиропъ, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. сахару уварить до густоты и, когда сильно вскипитъ, опустить дыню, вскипятить вмѣстѣ съ сиропомъ, снять съ огня, остудить и укладывать въ банки.

2. Уже болѣе спѣлую дыню очистить, изрѣзать въ полоски и бросить въ кипятокъ, чтобы разъ вскипѣла; вылить на рѣшето и сейчасъ же нѣсколько разъ обдать холодной водою, всего лучше со льдомъ, потомъ уложить на блюдо, хорошенько кропя ромомъ. Чрезъ четверть часа опустить въ горячій сиропъ и варить сначала на сильномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, пока сиропъ не станетъ густымъ. Воды вливать столько, сколько сахаръ вберетъ. На фунтъ дыни брать 2 фун. сахару.

1239. Ежевика.

На фунтъ очищенной и не совсѣмъ еще спѣлой ежевики сдѣлать сиропъ изъ 1 ф. сахару; опустить въ кипящій ежевику и варить на слабомъ огнѣ 15—20 минутъ; вылить въ каменную посуду, а когда остынетъ, уложить въ банки.

1240. Земляника.

Взять фунтъ не слишкомъ спѣлой земляники, ополоснуть на ситѣ холодной водой; сдѣлать очень густой сиропъ, разсчитывая $1\frac{1}{2}$ ф. сахару на фунтъ ягодъ, опустить ягоды въ хорошій кипящій сиропъ и варить не болѣе 20 минутъ на тихомъ огнѣ, потряхивая тазъ, чтобы ровно кипѣли. На другой день еще разъ поставить на огонь и варить минутъ 10, считая съ той минуты когда закипитъ. Слить въ каменную посуду, а на другой день уложить въ банки.

1241. Варенье въ видѣ имбирнаго.

Изъ обыкновенной тыквы можно сдѣлать варенье напоминающее вкусомъ и видомъ имбирное. Взять неспѣлую тыкву, вырѣзать ея мясистую часть, нарѣзать длинные куски въ видѣ имбирныхъ корней и сварить въ половину въ водѣ; выложить на сито, чтобы вода стекла; потомъ уложить въ каменную посуду, посыпая каждый кусокъ мелко толченымъ бѣлымъ перцомъ и имбиремъ, накрыть и оставить на ночь. На другой день сдѣлать сиропъ изъ леденца, считая 2 ф. на фунтъ тыквы, и облить тыкву теплымъ сиропомъ; на третій день слить сиропъ черезъ сито, прибавить 1 ф. рафинаду, вскипятить на тихомъ огнѣ и горячимъ облить тыкву; повторять это, пока сиропъ не сдѣлается густымъ. Тогда положить тыкву на 5 минутъ въ кипящій сиропъ еще разъ вскипятить, снять пѣну, уложить тыкву въ банки сиропъ еще разъ вскипятить и горячимъ налить. Когда остынетъ, завязать пузыремъ.

1242. Клубника.

Отобрать хорошую, не измятую клубнику, ополоснуть каждую ягоду въ ромѣ, и отнять стебельки. На фунтъ клубники взять 2 ф. сахару, сдѣлать очень густой сиропъ и въ кипящій опустить ягоды, вскипятить три раза на сильномъ огнѣ, отставляя всякій разъ, когда закипитъ, а потомъ доваривать на маломъ огнѣ, встряхивая постоянно тазомъ, чтобъ ровно кипѣли, и отставляя по крайней мѣрѣ три раза. Пѣну снимать очень осторожно, дотрогиваясь нижнею частью серебряной ложки, чтобы не портить ягодъ. Когда сиропъ станетъ густъ; снять съ огня, потомъ слить въ каменную посуду. На другой день слить осторожно въ банки.

1243. Крыжовникъ.

Очистивъ отъ зернышекъ, уложить крыжовникъ въ глиняный муравленный горшокъ, пересыпая вишневыми, смородинными и виноградными листьями,

налить хорошаго очищеннаго спирта, заклеить горшокъ тѣстомъ и поставить въ печь послѣ хлѣба, на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, вынуть крыжовникъ, выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выложить въ салфетку, чтобы та впитала воду. Потомъ взять на фунтъ крыжовника 2 ф. сахару, сдѣлать сиропъ, остудить и только тепленькимъ залить крыжовникъ. На другой день слить сиропъ, вскипятить и уже болѣе теплымъ залить опять крыжовникъ; повторять это дней 7 сряду, всякій разъ наливая сиропъ потеплѣе, а на седьмой день вскипятить разъ и крыжовникъ вмѣстѣ съ сиропомъ.

1244. Лимоны.

Взять 6 лимоновъ, налить холодной водою на 12 дней, перемѣняя ее нѣсколько разъ. По истеченіи этого времени, накалывать частыя дырки въ лимонахъ и укладывать въ кастрюлю одинъ возлѣ другаго; влить воды и варить на тихомъ огнѣ часовъ 6 сряду, пока не будутъ совершенно мягкими. Вынуть изъ воды и оставить ихъ на 12 часовъ, чтобы остыли, укладывая на салфетку, иначе вездѣ будутъ впадины на лимонахъ. На другой день изрѣзать лимоны очень острымъ ножемъ въ ломтики, вынуть осторожно косточки; взять 3 ф. сахару, изъ 1 ф. сдѣлать жидкій сиропъ и совсѣмъ холоднымъ обдать лимоны; четыре дня сряду сливать ежедневно сиропъ, прибавлять къ нему по $1/2$ ф. сахару и опять заливать лимоны, всякій разъ болѣе теплымъ, но не горячимъ, такъ какъ отъ горячаго лимоны дѣлаются жесткими. Черезъ пять дней, сиропъ будетъ довольно густымъ, но варенье надо оставить въ каменной посудѣ, и если черезъ нѣсколько дней сиропъ станетъ менѣе густъ, то вскипятить его еще разъ и облить лимоны.

1245. Малина бѣлая.

На фунтъ очищенной малины, сдѣлать густой сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, положить ягоды въ кипящій, кипятить отъ 20 до 23 минутъ, пока сиропъ не сдѣлается густымъ, и вылить въ миску, чтобы остыли.

1246. Малина красная.

1. Выбирать малину большую, очистить отъ червячковъ и стебельковъ, уложить на блюдо одну возлѣ другой; чтобы ягоды не нажимали одна на другую, и вынести на погребъ; если ягода очень свѣжа, то можно ее такъ продержать отъ 24 до 36 часовъ. На другой день отвѣсить на фунтъ малины 2 ф. сахару, сдѣлать очень густой сиропъ, снять пѣну и въ кипя-

26*

щій, не снимая съ огня, всыпать малину, и варить постоянно на тихомъ огнѣ, встряхивая тазомъ, чтобы ровно кипѣли. Когда покажется пѣна, взять листъ пропускной бумаги, покрыть ею весь тазъ или кипящую въ немъ ягоду, продержать такъ нѣсколько секундъ, а потомъ снять: вся пѣна остается на бумагѣ; повторять это надо всякій разъ, какъ только покажется пѣна. Варить 20 минутъ, пока не всплывутъ наверхъ зернышки, которыя надо очень осторожно выбрать изъ сиропа. Тогда слить въ салатникъ и оставить такъ на 24—48 часовъ. На другой или на третій день поставить опять малину на огонь и варить 10 минутъ, считая съ той минуты, когда начнетъ кипѣть. Горячій сиропъ всегда кажется не довольно густымъ; чтобы убѣдиться, надо взять нѣсколько капель на ножъ, чтобы скоро остыли. Варенье надо или оставить въ тазу, пока не остынетъ, или очень осторожно слить въ салатникъ; на другой день уложить въ банки, и вынимать ложечкой зернышки, которыя все еще найдутся.

2. На фунтъ очищенной малины, взять $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару. Уложить въ тазъ слой малины, толстый слой сахару и окропить ромомъ, опять положить слой малины, слой сахару, и т. д. Вынести въ погребъ на 6 часовъ, потомъ поставить на огонь и кипятить, пока все варенье не покроется пѣной, тогда покрыть листомъ пропускной бумаги, продержать нѣсколько секундъ и снять пѣну. Съ той минуты, какъ начнетъ кипѣть, варить 15—20 минутъ, снимая съ огня; еще разъ покрыть бумагою, и, когда немного остынутъ, снять бумагу. Оставить въ тазу, пока совсѣмъ не остынетъ.

1247. Орѣхи грецкіе.

Взять еще зеленые орѣхи, исколоть ихъ булавкою, положить въ кастрюлю, налить холодной воды и кипятить, пока не будутъ совершенно мягкими, такъ что легко можно проколоть ихъ булавкой. Отлить на рѣшето, чтобы обсохли. На фунтъ орѣховъ взять 2 ф. сахару; изъ половины этого количества сдѣлать не очень густой сиропъ, опустить въ него кусокъ корицы и немного гвоздики, и въ кипящій класть орѣхи; дать имъ разъ вскипѣть, снять съ огня и оставить на три дня. На четвертый день вынуть орѣхи на рѣшето, въ сиропъ прибавить остальной сахаръ, опустить въ кипящій орѣхи, сейчасъ же снять съ огня и оставить ихъ такъ на 6 дней. По истеченіи шести дней, опять вынуть орѣхи на рѣшето, уварить сиропъ до совершенной густоты и самымъ горячимъ облить орѣхи въ салатникѣ; послѣ 8 дней, если орѣхи будутъ черные до самой середины, а кожа жесткая, то значитъ они готовы, въ противномъ случаѣ надо еще разъ слить сиропъ, вскипятить и вновь обдать имъ орѣхи, или еще лучше на минуту бросить ихъ въ кипящій сиропъ. Остудить и черезъ нѣсколько дней укладывать въ банки.

1248. Персики.

Сдѣлать щелокъ изъ золы ольховаго дерева, процѣдить, поставить на плиту и въ горячій опустить не совсѣмъ еще спѣлые персики, исколотые деревянной булавкой; вскипятить очень осторожно на тихомъ огнѣ, чтобы персики не полопались, снять и оставить въ этой же водѣ минутъ 10, потомъ вынуть и залить холодною водою. На другой день вынуть осторожно изъ воды шумовкою, очистить кожицу перочиннымъ ножикомъ, и, когда обсохнутъ, залить жидкимъ сиропомъ и оставить такъ на 24 часа. На другой день слить этотъ сиропъ, приготовить обыкновенный сиропъ, считая на фунтъ сырыхъ персиковъ 2 ф. сахару и стаканъ воды; въ кипящій опустить персики и варить на большомъ огнѣ 10 минутъ, и 10 на тихомъ, безпрестанно снимая пѣну; когда сиропъ сдѣлается прозрачнымъ, значитъ варенье готово. Если бы чрезъ 6 дней сиропъ оказался сверху жидкимъ, то надо варенье переваривать еще разъ, но не болѣе 6 минутъ, а когда остынетъ, уложить въ банки.

1249. Ренклоды.

1. Исколоть каждую сливу, не совсѣмъ спѣлую, очень часто булавкой, до самой косточки, и класть сейчасъ въ холодную, очень соленую воду, въ которой онѣ должны оставаться 36 часовъ. Вынувъ ихъ изъ этой воды, положить въ несоленую и кипятить; когда ренклоды всплывутъ на верхъ, снять съ плиты и держать въ той водѣ, пока не упадутъ внизъ, послѣ чего опять поставить на плиту, и, когда вторично всплывутъ наверхъ, отлить на рѣшето. Отъ тщательнаго исполненія этого правила зависитъ удача варенья. Когда обсохнутъ, уложить въ салатникъ и залить совсѣмъ холоднымъ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ половины пропорціи сахару, считая 2 ф. сахару на фунтъ ренклодовъ и $1^1/_2$ стакана воды на фунтъ сахару. На другой день слить сиропъ, прибавить часть остальнаго сахару, вскипятить и тепленькимъ залить ренклоды. На третій день слить опять сиропъ, прибавить остальной сахаръ, вскипятить и въ кипящій опустить ренклоды, вскипятить нѣсколько разъ, пока сиропъ не станетъ густымъ, вылить въ салатникъ и поставить, чтобъ остыли, а на другой день укладывать въ банки.

2. Исколоть ренклоды деревянной булавкой, положить въ теплую воду и продержать 5 минутъ на плитѣ, потомъ снять, покрыть ситомъ; когда остынутъ, опять держать на плитѣ, не давая кипѣть, повторить это 3 или 4 раза, пока не станутъ мягкими. Взять на фунтъ ренклодовъ 2 ф. сахару, изъ половины сдѣлать сиропъ, въ кипящій опустить ренклоды, подержать 5 минутъ на плитѣ и слить въ салатникъ. На другой день слить сиропъ,

прибавить немного сахару и горячимъ обдать ренклоды. На третій день сдѣлать то же самое, прибавить опять сахару, а на четвертый—опустить ренклоды въ кипящій сиропъ и доваривать на тихомъ огнѣ.

1250. Розы.

Оборвать у розы лепестки, обрѣзать желтые кончики, варить около 15 минутъ, пока не станутъ мягкими; полученная при варкѣ синяго цвѣта вода отливается, процѣживается, и на ней же дѣлается сиропъ, считая на фунтъ розы 3 ф. сахару. Въ этотъ не очень густой сиропъ кладется роза, и во время варки сыплется ложечка лимонной соли. Если чрезъ нѣсколько минутъ роза не получитъ красиваго, розоваго цвѣта, то всыпать еще пол-ложечки той же соли. Варить надо съ полчаса, пока сиропъ не станетъ густымъ и роза не получитъ красиваго, прозрачнаго цвѣта. Остудить и укладывать въ тотъ же день въ банки.

1251. Сливы венгерки.

Сливы варить можно вмѣстѣ съ кожицею или очищенными. Взять хорошихъ, уже спѣлыхъ сливъ, обтереть чистымъ полотномъ, перерѣзать осторожно ножикомъ, вынуть косточки, потомъ свѣсить, сдѣлать обыкновенный сиропъ, считая на фунтъ сливъ фунтъ сахару, и облить теплымъ сиропомъ сливы; на другой день слить сиропъ, прибавить $1/2$ ф. сахару, вскипятить, снять пѣну и въ горячій опустить сливы, чтобы вскипѣли; на третій день слить сиропъ, уварить до густоты, положить сливы и доваривать на тихомъ огнѣ, часто встряхивая тазъ и отставляя съ огня, когда слишкомъ кипятъ. Остудить и на другой день укладывать въ банки.

1252. Сливы венгерки зеленыя.

Приготовляются такимъ же образомъ, какъ ренклоды, съ той только разницей, что не надо ихъ держать въ соленой водѣ.

1253. Сливы бѣлыя.

Фунтъ сливъ, еще не спѣлыхъ, положить въ кипятокъ, покрыть, вынимать по одной, очищать отъ кожицы и класть въ холодную воду. Когда всѣ будутъ очищены, перемыть еще разъ воду и поставить на ночь на ледъ на 12 часовъ. На другой день вынуть сливы на рѣшето, чтобы обсохли; сдѣлать сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару и стакана воды на фунтъ сливъ, по-

ложить въ него сливы и варить на тихомъ огнѣ, часто снимая тазъ, чтобы очистить отъ пѣны. Когда пѣна не будетъ появляться больше, сливы готовы; ихъ надо остудить и на другой день укладывать въ банки.

1254. Смородина красная.

1) Выбирать самыя большія ягоды, вынуть булавкой зернышки; 1 фунтъ очищенной ягоды положить на дуршлакъ и нѣсколько разъ облить самой холодной водой. Въ тоже время сдѣлать густой сиропъ, считая 2—2$^1/_2$ ф. сахару на фунтъ смородины, вскипятить и въ кипящій положить смородину; варить 15—20 минутъ; пѣну снимать нижнею частію серебряной ложки. Чрезъ 15 минутъ варенье должно быть готово, однако же, если бы появлялась еще пѣна, можно варить до 29 минутъ, но никакъ не долѣе, а то сдѣлается желе. Вылить въ салатникъ, а на другой день укладывать въ банки.

2) Свѣсить очищенную отъ зернышекъ смородину, на фунтъ ягоды сдѣлать не очень густой сиропъ изъ 1 фун. сахару и тепленькимъ залить смородину, на другой день слить сиропъ, вскипятить и залить смородину уже болѣе теплымъ, на четвертый—горячимъ, на пятый—прибавить $^1/_2$ ф. сахару и опять облить горячимъ, на шестой — тоже горячимъ; въ седьмой день прибавить опять $^1/_2$ ф. сахару и залить кипящимъ сиропомъ; тоже самое повторить въ восьмой день, а въ девятый—уварить сиропъ до надлежащей густоты, въ хорошо кипящій положить смородину и сейчасъ же снять съ огня, оставить такъ, пока не остынетъ тазъ; тогда слить въ салатникъ, оставить въ немъ варенье дня на два, а на третій—укладывать въ банки.

3) Вынуть зернышки, на фунтъ смородины взять 2 ф. мелкаго сахару и полстакана воды; сахаръ всыпать въ середину таза; кругомъ обложить смородиною, воду вылить на сахаръ; варить все вмѣстѣ на тихомъ огнѣ, пока сиропъ не станетъ густымъ, а смородина не будетъ больше имѣть сыроватаго вкуса; пѣну снимать пропускной бумагой или серебряной ложкой.

1255. Смородина бѣлая.

Бѣлая смородина приготовляется такъ же, какъ и красная, съ той разницей, что надо брать не очень спѣлую, но и не зеленую, и смотрѣть за тѣмъ, чтобы ягоды не перекипѣли. Можно варить бѣлую смородину и цѣльными вѣточками. Зернышки вынимаются булавкой, кисти укладываются на блюдахъ такъ, чтобы не путались между собою, и варятся, какъ красная смородина двумя первыми способами.

1256. Черника.

Отобрать не совсѣмъ спѣлую чернику, взять на фунтъ ягодъ 1 ф. сахару, сдѣлать густой сиропъ, въ кипящій положить ягоды и варить минутъ 20 на тихомъ огнѣ. Снять пѣну, вылить въ салатникъ и, когда остынетъ, укладывать въ банки.

1257. Шиповникъ.

1) Вынуть зернышки, выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ, потомъ обдать кипяткомъ, въ которомъ ягоды должны оставаться, пока не остынутъ; отлить на рѣшето; на фунтъ шиповника взять 2 ф. сахару; сдѣлать сиропъ, положить шиповникъ и варить, какъ всѣ ягоды.

2) Вычистить шиповникъ; выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ; вскипятить воду, положить ягоды и осторожно вскипятить, чтобы не полопались, но стали бы мягкими; тогда отлить на дурхшлакъ и перелить холодной водой. На фунтъ сыраго шиповника взять 2 ф. сахару, сдѣлать жидкій сиропъ изъ 1 ф. сахару, облить тепленькимъ шиповникъ; на другой день слить сиропъ, прибавить ½ ф. сахару, вскипятить, снять пѣну и опять залить теплымъ; на третій день сдѣлать тоже самое, прибавить остальной сахаръ и въ кипящій сиропъ положить шиповникъ, выжать сокъ изъ одного лимона и варить 15 минутъ. Чтобы сиропъ былъ совершенно чистымъ, надо, наливая въ банки, процѣживать его черезъ кисею.

1258. Яблоки.

Взявъ кисло-сладкихъ яблоковъ, очистить кожицу; если большія, перерѣзать пополамъ; вынуть зернышки, залить кипяткомъ, покрыть и варить на тихомъ огнѣ, пока не сдѣлаются мягкими; вынимать осторожно шумовкой на рѣшето и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ остыли. На 4 десятка яблокъ сдѣлать сиропъ изъ 2 фун. сахару и залить холоднымъ яблоки. На другой день слить сиропъ, прибавить ¼ фун. сахару и опять залить теплымъ сиропомъ. Повторять это въ теченіе 7 дней, каждый разъ прибавляя по ¼ фун. сахару и каждый разъ обливая яблоки все болѣе теплымъ сиропомъ; на восьмой день уварить сиропъ до густоты, положить въ него яблоки, вскипятить одинъ разъ, снять пѣну, остудить и на другой день уложить въ банки.

1259. Яблоки бѣлыя, мягкія, наливныя.

1. Взять не совсѣмъ еще спѣлыя яблоки, изрѣзать въ ломтики, не снимая кожицы, и откидывая сердцевину вмѣстѣ съ зернышками. Каждый

ломтикъ натирается съ обѣихъ сторонъ лимономъ, перерѣзаннымъ пополамъ. Сдѣлать не очень густой сиропъ изъ 2 фун. сахару на фунтъ приготовленныхъ уже яблокъ, оставить на тазу третью часть сиропа и въ кипящій положить столько ломтиковъ яблокъ, сколько ихъ помѣстится на дно таза, и варить на тихомъ огнѣ, снимая всякій разъ, когда вскипятъ; когда сдѣлаются прозрачными, вынимать осторожно шумовкой въ салатникъ; въ тотъ же сиропъ укладываютъ новый рядъ яблочныхъ ломтиковъ, и такъ повторять до конца, постоянно прибавляя раньше приготовленнаго холоднаго сиропа и 2 ложки воды, чтобы сиропъ не потерялъ своего цвѣта. Когда всѣ яблоки будутъ сварены, уложить въ банки и залить холоднымъ оставшимся сиропомъ; еслибы его было недостаточно, чтобъ покрыть яблоки, то доварить свѣжаго. Перекладывать ломтики можно лимонной цедрой, или положить въ банки по куску ванили. Отложенные кусочки и сердцевинки яблокъ, съ прибавкою нѣсколькихъ цѣльныхъ яблокъ, выварить въ водѣ, процѣдить черезъ полотняный мѣшокъ, влить въ оставшійся отъ варенья сиропъ, варить, пока не будетъ больше пѣны, и варимое не сдѣлается совершенно краснымъ. Попробовать ложкой: если при сливаніи сколько нибудь останется на ней, тогда готово. Пока варенье еще горячее, разлить въ банки, снизу узкія, сверху широкія, и получится отличное желе.

2. Не спѣлыя еще яблоки очистить, изрѣзать въ тонкіе длинные куски; на фунтъ ихъ выжать два лимона. Сиропъ сдѣлать густой, считая $1^1/_2$ ф. сахару на фунтъ яблокъ, въ кипящій положить яблоки и варить 10—15 минутъ, остудить и укладывать въ банки.

1260. Яблоки сладкія.

Взять очень сладкихъ не совсѣмъ спѣлыхъ яблокъ, очистить, изрѣзать въ четвертушки, выжать на нихъ цѣлый лимонъ; сдѣлать сиропъ изъ $1^1/_2$ фун. сахару на фунтъ яблокъ, положить въ него яблоки и варить, пока не станутъ прозрачными, а сиропъ густымъ; остудить и уложить въ банки.

1261. Яблочки китайскія.

Отобрать здоровыя безъ пятнышекъ, не слишкомъ спѣлыя яблочки, оборвать стебельки, наколоть тонкой иголкой, залить кипяткомъ и вскипятить осторожно на тихомъ огнѣ, чтобы не полопались, а стали бы мягкими; тогда слить кипятокъ, и облить яблоки холодною водою. На фунтъ яблокъ сдѣлать жидкій сиропъ изъ 1 фун. сахару и стакана воды, остудить и залить обсохшія уже яблоки; на другой день слить сиропъ, прибавить $^1/_4$ фун. сахару, вскипятить и залить теплымъ; на третій день прибавить опять

$^1/_4$ фун. сахару, вскипятить, положить на минуту яблочки, чтобы разъ вскипѣли, и вылить ихъ въ салатникъ. Если послѣ нѣсколькихъ дней сиропъ окажется жидковатымъ, слить его еще разъ и выварить.

1262. Брусника.

Выбрать бруснику, самую крупную и свѣжую, безъ пятенъ. Изъ $1^1/_2$ фун. сахару и стакана воды (на фунтъ ягодъ) приготовить густой сиропъ, положить ягоды и дать постоять безъ огня 10 минутъ, потомъ кипятить; когда ягоды наполнятся и сиропъ получитъ розовый цвѣтъ, прибавить два лота померанцевой корки и 3 средней величины кислыхъ яблока, очищенныхъ отъ кожи, косточекъ, и варить до совершенной мягкости померанцевой корки, послѣ чего дать остынуть и, наполнивъ банки, закупорить. Варенье изъ брусники можно варить безъ воды. Отобравши ягоды, взять половину ягодъ и мелкаго сахару, и слоями пересыпать въ кастрюлѣ сахаръ съ ягодами, наблюдая, чтобъ нижній рядъ состоялъ изъ сахара. Поставить на легкій огонь и дать совершенно распуститься сахару, послѣ чего прибавить померанцевой корки и яблокъ, и поступать далѣе какъ сказано выше.

1263. Виноградъ.

1. Совершенно спѣлый, но не перезрѣвшій виноградъ очистить отъ зернышекъ и верхней кожицы. Изъ фунта сахару и двухъ чашекъ колодезной воды сварить хорошій, тщательно очищенный отъ пѣны сиропъ, и горячимъ налить виноградъ въ чашкѣ; поставить въ холодное мѣсто; чрезъ сутки сиропъ слить въ тазикъ, прибавить три фунта сахару, $^1/_4$ золотника бадьяну и варить до надлежащей густоты, послѣ чего положить виноградъ, дать два раза прокипѣть, остудить въ фаянсовой чашкѣ, вылить въ небольшія банки и закупорить.

2. Очищенный виноградъ положить въ тазикъ и прибавить столько мелкаго сахару, сколько вѣсилъ виноградъ, и соку винограднаго, выжатаго изъ того-же сорту ягодъ (на фунтъ винограду фунтъ соку) и варить на слабомъ огнѣ. Когда виноградъ хорошо уварится, выложить въ банки, налить сиропомъ и закупорить, когда остынетъ. На это варенье, банки брать небольшія, чтобы верхній слой своей тяжестью не раздавилъ нижнихъ ягодъ.

1264. Глодъ.

1. Глодъ нужно очистить отъ косточекъ точно такъ, какъ крыжовникъ, и бросить въ кипятокъ; когда прокипитъ два раза, откинуть на сито. Изъ

фунта сахару, стакана сотерну и стакана воды сварить сиропъ, потомъ положить глодъ и варить $1/2$ часа, пока совершенно не будетъ мягокъ. Холодное варенье разлить въ банки и закупорить.

2. Созрѣвшій, красный, но твердый глодъ очистить и отварить въ горячей водѣ; потомъ, откинувъ на сито, обдать холодной водою, чтобъ возвратился цвѣтъ; положить въ банки, налить горячимъ сиропомъ, и такъ повторять четыре дня сряду; на пятый день вскипятить сиропъ вмѣстѣ съ ягодами.

3. Фунтъ очищеннаго глоду отварить въ горячей водѣ, откинуть на сито, обдать водою и сварить съ сиропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару и 3 чашекъ рѣчной воды. Хорошо приготовленный глодъ долженъ имѣть прозрачный розовый сиропъ и полныя цѣльныя ягоды.

1265. Дернъ.

Варенье это приготовляется съ косточками или безъ нихъ, по произволу; но если кто желаетъ варить безъ косточекъ, то это надобно сдѣлать такъ чтобъ ягоды были цѣлы, сохранили свой естественный видъ и не разварились въ сиропѣ. Для этого нужно взять гусиное перо и отрѣзать такъ, чтобъ осталась одна трубка, т. е., чтобъ отверстіе было съ двухъ концевъ, трубку эту нужно поставить на конецъ ягоды и вдавливать ее, покуда косточка не войдетъ въ нее; тоже дѣлать и съ остальными ягодами. На фунтъ очищеннаго кизиля, берется два фунта сахару и на колодезной водѣ приготовляется точно такой-же сиропъ, какъ и на вишни; ягоды бросаются въ сиропъ одна за другой, но не разомъ. Когда варенье поспѣетъ снять его съ огня. На другой день снова варить, давъ прокипѣть только одинъ разъ; выложить въ банки. Хранить его должно въ кладовыхъ, въ которыхъ нѣтъ сырости, потому что отъ нея засахаривается и скоро портится; закупоривъ банки, обтянуть плотно воловьимъ пузыремъ.

1. **Дернъ черный.** Очистить фунтъ хорошо созрѣвшаго дерну. Изъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахару, 2-хъ стакановъ колодезной воды и стакана вина приготовить густой сиропъ, положить въ него ягоды и варить, очищая пѣну, $3/4$ часа; когда ягоды будутъ мягки и наполнены сиропомъ, снять съ огня и холоднымъ наполнить банки.

2. **Дернъ красный-кизиль.** Фунтъ очищеннаго отъ косточекъ кизиля выполоскать въ холодной, колодезной водѣ, откинуть на сито и кипятить въ приготовленномъ сиропѣ изъ фунта сахару и $1\frac{1}{2}$ стакана колодезной воды; когда варенье совершенно очистится отъ всплывающей пѣны, а ягоды будутъ мягки и наполнятся сиропомъ, тогда снять съ огня, дать остынуть, прибавить 7 капель сѣрной кислоты, хорошенько закупорить банки и хранить до употребленія. На фунтъ кизиля можно брать $2\frac{1}{4}$ фунта сахару.

1266. Морошка.

Спѣлыя, крупныя ягоды облить лимоннымъ сокомъ и оставить на $1/2$ часа. На фунтъ морошки, развести бѣлымъ виномъ $3/4$ фун. сахару и сварить легкій сиропъ, положить ягоды, которыя пусть кипятъ, пока не наполнятся и не будутъ мягки, тогда ягоды положить въ банки и налить сиропомъ, который переваривается еще разъ съ $1/2$ ф. сахару.

1267. Рябина.

Когда рябина послѣ первыхъ морозовъ нѣсколько съежится, очистить ее отъ вѣточекъ разложить на жестяномъ листѣ, поставить на легкій духъ, и, когда остынетъ, варить обыкновеннымъ образомъ въ сахарѣ. Если кто пожелаетъ, чтобъ въ рябинѣ осталось нѣсколько горечи, то ягоды надобно снять въ концѣ сентября до морозовъ. Но въ этомъ случаѣ надобно положить ихъ на сутки въ рѣчную воду, чтобъ отнять излишнюю горечь и придать имъ мягкость. Сиропъ варится такой-же, какъ и въ первомъ случаѣ, только надобно прибавить въ него нѣсколько ванили. Варенье это лучше всего варить въ глиняномъ сосудѣ. Кто желаетъ имѣть рябиновое варенье ароматическое, тотъ долженъ мочить ягоды въ теченіе сутокъ въ мадерѣ. На фунтъ ягодъ берется фунтъ сахару, двѣ чашки рѣчной воды и $1/2$ чашки померанцевой. Сиропъ нужно переваривать на другой день и холоднымъ заливать ягоды.

1268. Цвѣтъ акаціи бѣлой.

Цвѣтъ акаціи нужно такъ очистить, чтобъ лепестки были безъ желтыхъ оконечностей, прилегающихъ къ чашечкѣ. Фунтъ такъ приготовленной акаціи растирать руками съ двумя фунтами мелкаго сахару, потомъ на 12 часовъ хорошенько завязать въ салфетку, чтобъ не выдохлась. По прошествіи этого времени, сварить сиропъ изъ фунта сахару, стакана бѣлаго вина и стакана рѣчной воды, и опустить въ него акацію, которую варить такъ долго, какъ и варенье изъ розы.

1269. Цитроны.

1. Цитроны похожи на лимоны, только втрое больше, имѣютъ фигуру бутылки и употребляются на варенье. Очистивъ цитронъ отъ верхней кожи, которая толщиною въ $1/2$ вершка, нужно изрѣзать цитронъ на подобіе лимона и мочить трое сутокъ въ колодезной водѣ, потомъ сварить въ рѣчной водѣ и откинуть на сито; когда закипитъ сиропъ изъ 3 фунтовъ сахару

и 4 стакановъ колодезной воды, тогда опустить цитроны и варить до тѣхъ поръ, пока не сдѣлаются прозрачны; потомъ вылить въ миску, а на другой день прибавить въ сиропъ $^1/_4$ фунта сахару и, переваривъ, налить цитроны, находящіеся въ банкахъ. На второй день, когда совершенно остынетъ, закупорить въ банки.

2. Цитронъ, не очищая отъ кожи, намочить въ холодной водѣ. Спустя три дня, стереть его на теркѣ надъ рѣшетомъ, чтобъ горечь стекла. Такъ приготовленный цитронъ положить въ сиропъ изъ 3 ф. сахару и такого количества воды, сколько сахаръ въ себя всосетъ. Варить, пока не будетъ совершенно густъ и прозраченъ. На второй день вылить въ банки и закупорить.

1270. Черешни.

На фунтъ хорошо созрѣвшихъ и очищенныхъ отъ косточекъ черешень сварить сиропъ изъ фунта съ четвертью сахару и $2^1/_2$ стакановъ колодезной воды. Когда ягоды прокипятъ шесть разъ въ сиропѣ, вынуть ихъ, чтобъ не потеряли цвѣта и формы, а сиропъ варить еще $^1/_2$ часа. Черешни выложить въ банки, предварительно сполосканныя ромомъ и согрѣтыя, налить ихъ остынувшимъ сиропомъ и закупорить.

1271. Повидла изъ сливъ.

Очистить сто сливъ отъ косточекъ, положить въ мѣдную луженую кастрюлю, поставить на легкій огонь и варить часъ, помѣшивая лопаточкой и наблюдая, чтобъ сливы не подгорѣли; потомъ прибавить пять яблокъ, изрѣзанныхъ въ тонкіе ломтики, очищенные отъ кожи и сердцевины, и дать кипѣть полчаса, послѣ чего прибавить $^1/_2$ ф. мелко истолченнаго сахару и варить все вмѣстѣ два часа сряду, хорошенько перемѣшивая лопаточкой. Когда остынетъ, выложить въ глиняную банку *), закупорить восковой бумагой и хранить до употребленія.

1272. Повидла изъ яблокъ.

Очистить яблоки отъ кожи, вынуть сердцевину, изрѣзать въ ломтики, сложить въ кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая въ одну сторону, до тѣхъ поръ, пока не разварится совершенно, такъ что можно будетъ протереть сквозь проволочное сито. Между тѣмъ, сосудъ нужно хорошенько вычистить и снова положить въ него уже протертую яблочную массу и варить на умѣренномъ огнѣ по-прежнему, наблюдая при этомъ, чтобъ по-

*) Вообще всѣ повидлы слѣдуетъ сохранять въ глиняныхъ муравленныхъ банкахъ.

видла не приставая ко дну и бокамъ сосуда. Когда повидла начнетъ отставать отъ сосуда, выложить ее въ каменныя банки и поставить въ легкоистопленную печь. Образовавшаяся на поверхности крѣпкая кора сохранитъ повидлу отъ порчи и плѣсени. Когда повидла совершенно остынетъ, завязать банки толстой бумагой и хранить въ сухомъ мѣстѣ. — Точно также можно дѣлать повидлу изъ грушъ, вишень и сливъ.

1273. Сухая повидла изъ яблокъ.

Печеныя яблоки протереть сквозь сито или рѣдкій холстъ и варить въ луженой кастрюлѣ, положивъ вдвое менѣе очищеннаго меду; постоянно размѣшивать. Нужно наблюдать, чтобъ яблоки не подгорѣли снизу или съ боковъ. Прибавить лотъ лимонной корки въ порошкѣ и золотникъ англійскаго перцу. Когда повидла будетъ совершенно отставать отъ ложки, то выложить ее въ салфетку, предварительно смоченную водою и выжатую; завязать бичевкой и положить подъ прессъ. Чрезъ сутки повидлу обсушить въ вольномъ духѣ, положить въ фаянсовый сосудъ и плотно закрыть крышкой. Эту повидлу можно приготовлять и другимъ способомъ: протертыя чрезъ сито печеныя яблоки раздѣлить на двѣ равныхъ, по вѣсу, части; одну часть взбить вѣничкомъ въ пѣну и растирать до тѣхъ поръ, пока совершенно побѣлѣетъ; смѣшать обѣ части и взбивать, чтобъ были рыхлы, нѣжны и бѣлы какъ снѣгъ. Массу эту выложить въ небольшія коробочки изъ бумаги, пропитанной воскомъ, и на жестяныхъ листахъ, посыпанныхъ отрубями, поставить въ легко истопленную печь. Чрезъ 4 часа слѣдуетъ вынуть, снять бумагу и, когда остынутъ, хранить въ сухихъ стеклянныхъ банкахъ, закупоренныхъ восковой бумагой и пузыремъ.

1274. Повидла изъ абрикосовъ.

Очистивъ отъ верхней кожицы и косточекъ абрикосы, наполнить ими горшки и поставить въ печь, тотчасъ по вынутіи хлѣба; на другой день, когда абрикосы испекутся, сцѣдить сокъ и варить его на весьма легкомъ огнѣ, постоянно вымѣшивая, чтобъ не подгорѣлъ снизу или съ боковъ. Когда повидла получитъ свою надлежащую густоту и упругость, налить горячую въ банки, а когда остынетъ закупорить. Точно такимъ же способомъ приготовляется повидла изъ морелей и персиковъ; кто желаетъ, можетъ прибавить сахару или очищеннаго меду.

1275. Повидла изъ брусники.

Очищенную и вымытую бруснику положить въ луженую кастрюлю и поставить на огонь; когда ягоды прокипятъ и выпустятъ изъ себя сокъ,

тогда прибавить меду или сахару и кипятить вмѣстѣ. Снять съ огня и дать остынуть, потомъ прибавивъ нѣсколько очищенныхъ и изрѣзанныхъ въ ломтики яблоковъ, хорошенько вымѣшать и варить на слабомъ огнѣ, постоянно вымѣшивая ложкой. Взять $^1/_4$ фунта померанцевой сухой корки, сварить ее, чтобъ была мягкая, очистить отъ бѣлаго мякиша, срѣзать какъ можно меньше и положить для запаха въ повидлу. Очистивъ хорошенько отъ накипающей пѣны, снять съ огня, положить въ банки, и, когда остынетъ, закупорить. Бруснику нужно обдать горячей, а потомъ холодной водой. Точно такимъ же способомъ приготовляется повидла изъ смородины, барбарису, земляники, малины, клубники и крыжовника.

1276. Повидла изъ вишень.

Очистить вишни отъ косточекъ, положить въ кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ; когда выпустятъ изъ себя сокъ, процѣдить его чрезъ салфетку, а вишни положить въ кастрюлю, прибавить сахару (примѣрно $1^1/_2$ ф. на фунтъ вишенъ) и варить, постоянно вымѣшивая деревянной лопаточкой, чтобъ не подгорѣли снизу и съ боковъ. Прибавивъ нѣсколько померанцевой корки и, еще разъ вскипятить, горячимъ наполнить каменныя банки, а когда остынетъ, закупорить и хранить. Точно такимъ же способомъ можно приготовлять повидлу изъ барбарису, кизелю и дерну.

1277. Лимонная повидла.

На фунтъ сахару взять пять лимоновъ, снять сахаромъ цедру, положить въ чашку и, выжавъ лимоны, хорошенько растереть ложкой. Спустя 12 часовъ, всю массу положить въ тазикъ и вскипятить три раза, постоянно снимая пѣну; потомъ остудить и, наполнивъ банки, закупорить.

1278. Варенье изъ айвы.

Взять спѣлыхъ плодовъ айвы и варить ихъ въ водѣ, пока они сдѣлаются мягкими, потомъ выложить ихъ въ холодную воду, разрѣзать на четыре части, кожу срѣзать прочь и сѣмячки вычистить. Очищенныя айвы свѣсить и, взявъ столько же вѣсомъ сахару, разварить его въ сиропъ; положить айвы и варить на слабомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда айвы уварятся, выложить ихъ въ чашу, а сиропъ уварить, вылить на плоды, и, когда они остынутъ, складывать въ банки, которыя завязать, когда сиропъ совсѣмъ остынетъ.

1279. Варенье изъ спѣлаго винограду.

Взять самаго крупнаго винограду и, вынувъ изъ него сѣмяна, положить въ кастрюлю; положить также толченаго сахару столько, сколько вѣсу въ виноградѣ, и, наливъ виноградным соком; выжатымъ изъ того же сорта винограда или другаго, варить, и когда сварится, выложить вмѣстѣ съ сиропомъ въ чашки, а не въ банки; чтобы верхній виноградъ тяжестію своею не раздавилъ ягодъ.

1280. Варенье изъ вишень.

1. Для варенья надобно выбирать лучшія и мясистыя вишни, перемывъ ихъ въ водѣ и обрѣзавъ стебельки (иногда варятся онѣ и съ стебельками, отрѣзанными до третьей доли), положить ихъ въ тазъ. Вишни, назначенныя для варенья, за одинъ разъ не надобно всѣ вдругъ класть въ тазъ, но по горстямъ, и безпрерывно ихъ мѣшать лопаткою, чтобы не пригорѣли. Какъ скоро послышится шипѣніе въ тазу, то всыпать на вишню ложку толченаго сахару, котораго берется на два фунта вишень по одному фунту, и прибавить еще горсть вишень. Такимъ образомъ варить безпрестанно, мѣшая и насыпая по ложкѣ сахару и подкладывая по горсти вишень, всѣ вишни и весь сахаръ. Уваря вишни до надлежащей степени, выбирать ихъ изъ таза рѣшетчатою ложкою понемногу, чтобы сокъ съ нихъ стекалъ опять въ тазъ. Вынутыя вишни складывать въ банки, а сокъ еще уварить, а потомъ, давши ему нѣсколько остынуть, тепловатый выливать на вишни въ банкахъ, которыя тогда уже завязывать, когда вишни будутъ холодны. Если сиропъ со временемъ отжидѣетъ, то его надобно сцѣдить и опять уварить.—2. Оторвавъ стебельки вишень, перемывъ ихъ въ холодной водѣ и, отвѣсивъ на каждый фунтъ вишень по полфунта сахару, положить его въ тазъ и разваривать, прибавивъ розовой воды, до тѣхъ поръ, пока онъ станетъ тянуться нитями; тогда выложивъ въ сиропъ вишни и, давъ имъ вскипѣть нѣсколько разъ, складывать въ банки, а сиропъ еще поварить, чтобы онъ сдѣлался гуще и, остудивъ, вылить на вишни.— 3. Вишни предварительно очистить отъ косточекъ (разрѣзывая ихъ съ одного бока острымъ ножичкомъ) и стебельковъ, потомъ прибавить къ нимъ небольшое количество малиноваго или черно-смородиннаго сока и кипятить эту смѣсь на сильномъ огнѣ, въ продолженіе $1/_2$ часа, старательно снимая образующуюся пѣну. Послѣ того прибавить сахару, полагая по $3/_4$ фунта его на каждый фунтъ жидкости. Наконецъ, снова привести жидкость въ кипѣніе, которое поддерживать, пока сиропъ будетъ тянуться въ нитку. По охлажденіи варенья разложить его въ банки.—4. Три чашки воды и

$1\frac{1}{2}$ фунта сахару сварить сиропомъ. Вишни облить кипяткомъ и откинуть на рѣшето. Безъ косточекъ надобно ягодъ на этотъ сиропъ 1 фунтъ, а съ косточками ягодъ можно положить $1\frac{1}{4}$ фунтъ. Положивъ вишни въ сиропъ, варить часъ, слегка прибавляя жара; наконецъ порядочно вскипятить въ теченіе 5 минутъ.—5. Изъ вишень выбрать косточки и на каждый фунтъ ягодъ отвѣсить по $\frac{3}{4}$ фунта сахару. Сперва сахаръ разварить съ розовою, цвѣто-померанцевою или жасминною водою, а послѣ того положить въ него вишни и опять варить. Когда вишни уварятся, ихъ выкласть на блюдо, и сиропъ снова уварить до густоты, и, снявъ съ огня, положить въ него вишни. Когда же варенье совершенно остынетъ тогда класть его въ банки.

1281. Варенье изъ вишень безъ косточекъ.

Изъ вишень выбрать косточки, и на каждый фунтъ ихъ отвѣсить сахару по три четверти фунта, или по одному фунту. Сперва варить не много сахаръ въ водѣ, потомъ положить въ него вишни и еще варить, пока вишни уварятся, тогда ихъ выкласть на блюдо, а сиропъ еще уваривать погуще и, снявъ съ огня, положить въ него вишни, и давши имъ остынуть, складывать въ банки.

1282. Варенье изъ грушъ.

Взять крупныхъ грушъ, очистить съ нихъ кожу, сѣмячки вынуть и, отнявъ стебельки, класть тотчасъ въ холодную воду, чтобы они не потемнѣли. Когда сахаръ будетъ разваренъ и очищенъ, то груши, вынувъ изъ воды, обтереть мягкимъ полотенцемъ, класть въ сахарный сиропъ, и варить вмѣстѣ, особливо твердыя груши побольше времени. Послѣ чего груши вынимать рѣшетчатою ложкою или уполовникомъ и держать его по нѣсколько времени надъ тазомъ, чтобы сокъ съ него стекалъ, а потомъ класть ихъ рядами на плоскомъ блюдѣ, а сиропъ, съ нихъ стекающій, вылить въ тазъ и съ оставшимся въ немъ сиропомъ уваривать до первой степени сгущенія. Груши, сложивъ въ банки, полить остывшимъ сиропомъ.

1283. Варенье изъ дынь.

1. Выбравъ спѣлую дыню, изрѣзать ее въ продолговатые кусочки, облупить чисто верхнюю ея кожу, также и внутреннее мягкое тѣло, положить въ муравленную чашку и, наливъ ренскимъ уксусомъ, дать въ немъ лежать двое сутокъ. Потомъ вынуть дыню, раскласть куски ея на холстинѣ, чтобъ сокъ стекъ, и, приготовя сахарный сиропъ, положить въ него

и варить; поваривши нѣсколько времени, вынуть кусочки, дать съ нихъ стечь сиропу, который, съ прибавленіемъ сахара, уварить такъ густо, чтобы онъ тянулся въ нитку; наконецъ остудить сиропъ и вылить на положенную въ банку дыню. На фунтъ дыни нужно шестнадцать лотовъ сахару.— 2. Срѣзавъ съ дыни верхнюю кожицу и вынувъ сѣмячки съ мякотью, изрѣзать ломтиками и скласть въ холодную воду. Послѣ того сдѣлать изъ очищеннаго сахару жиденькій сиропъ, положить въ него приготовленную дыню, и варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сквозь нее будетъ проходить соломенка; послѣ того вынуть ее на чистое полотенце и дать совершенно остыть. Остывшійся сиропъ вскипятить еще разъ и также остудить. Остуженную дыню скласть въ банки, и, наливъ приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ, поставить на четверо сутокъ въ холодное мѣсто. По прошествіи этого времени, сиропъ снова слить, вскипятить раза два на легкомъ огнѣ и, снова остудивъ, вылить на дыню и опять оставить на четверо сутокъ въ покоѣ. Наконецъ по истеченіи этого времени сиропъ опять слить, прибавить въ него, на фунтъ сиропа, 30 золотниковъ сахара, и самаго лучшаго рома по столовой ложкѣ, и уварить все до степени крупнаго перловаго, вылить горячій на дыню. По охлажденіи варенья, банки обвязать. Сахару берется $^{3}/_{4}$ фунта на фунтъ дыни. Такимъ же образомъ можно приготовлять яблоки, груши, бергамоты, дули, ранеты и арбузы.

1284. Варенье земляничное и клубничное.

1) Положить въ тазъ сперва сахаръ съ водою, разварить его, потомъ положить ягоды земляники или клубники, чѣмъ крупнѣе тѣмъ лучше, и давъ нѣсколько разъ вскипѣть, пропустить чрезъ сито; въ этотъ сиропъ положить свѣжихъ отборныхъ ягодъ, поварить немного ихъ и, вынувъ ягоды осторожно, складывать въ банку, а сиропъ еще уварить и потомъ вылить на ягоды.—2) Взять фунтъ сахару, развесть его водою, и поставя въ тазикѣ на огонь, сварить изъ него сиропъ надлежащей густоты, куда и положить фунтъ отборныхъ ягодъ и варить на самомъ легкомъ огнѣ, наблюдая притомъ, чтобы ягоды, очень мягкія сами по себѣ, не разварились.— 3) Взять лучшихъ ягодъ и на каждый фунтъ ихъ отвѣсить по фунту мелко истолченнаго сахару, котораго слой насыпать на дно таза; на этотъ слой положить рядъ ягодъ и опять засыпать ихъ сахаромъ, и такимъ образомъ всѣ ягоды уложить слоями, сверху засыпать сахаромъ такъ, чтобъ ягодъ не было видно. Въ такомъ состояніи оставить ягоды дня на два, послѣ чего тазъ поставить на огонь и дать вскипѣть одинъ разъ. Такимъ образомъ сваренныя ягоды земляники и клубники останутся цѣлыми, въ чемъ и состоитъ красота ихъ варенья.

1285. Варенье изъ крыжовника.

1) Взять лучшаго спѣлаго крыжовника, вынуть изъ него сѣмяна и, отвѣсивъ для него сахару столько фунтовъ, сколько фунтовъ взято ягодъ, сахаръ уварить до степени надлежащей густоты и потомъ положить въ него ягоды и, давъ имъ покипѣть не болѣе пяти минутъ, снять такъ съ огня и выложить въ стеклянныя банки. Такимъ же образомъ варятъ и *барбарисъ*.— 2) Оборвавши у ягодъ стебли и, наколовъ ихъ иглою, положить въ чистую холодную воду, сливши которую, налить на ягоды кипятку и оставить ихъ въ немъ, пока все остынетъ. Послѣ этого опять ягоды переложить въ холодную воду, и такимъ образомъ перемѣняя чаще воду, вымачивать ихъ двое сутокъ, потомъ выложить на чистое полотно и высушить. Кромѣ того, взять сахару по вѣсу ягодъ и сварить изъ него густой сиропъ, и горячимъ наливать ягоды, выложенныя уже въ банки.

1286. Крыжовникъ варить, чтобы онъ не потерялъ своего зеленаго цвѣта.

Для этого берется крыжовникъ еще недоспѣлый и очищается отъ стебельковъ и отъ сѣмячекъ. Очищенныя ягоды тотчасъ класть въ холодную воду, изъ которой выбравши ихъ въ тазъ, наливъ кипяткомъ и накрывъ, оставить на сутки, послѣ чего ягоды выложить на блюдо и, спрыснувъ крѣпкимъ уксусомъ, снова дать стоять сутки, по прошествіи которыхъ выложить ихъ на полотенце, разровнять хорошенько и такимъ образомъ оставить, пока изъ нихъ вся сырость выйдетъ; тогда сложить въ банки и, разваривъ съ розовою водою густой сахарный сиропъ, холодный вылить на ягоды; сиропъ этотъ чрезъ каждые четыре дня сливать съ ягодъ и переваривать вновь, а при послѣдней переваркѣ вскипятить одинъ разъ и ягоды вмѣстѣ съ сиропомъ. Во время наливанія ягодъ кипяткомъ, надобно положить въ него кусочекъ камфоры, величиною съ орѣшекъ, отъ чего ягоды будутъ зелены.

1287. Варенье малиновое.

Должно отобрать въ варенье самой крѣпкой и крупной ягоды, потомъ сдѣлать сиропъ, развесть его розовою водою и поставить на жаръ, кипятить до тѣхъ поръ, какъ онъ сдѣлается достаточно густъ; потомъ уже положить въ него малину и въ немъ кипятить ее съ четверть часа; чтобы ягоды остались совершенно цѣлыми, надобно малину варить, какъ *землянику*.

1288. Варенье персиковое.

1) Надобно персики раздавить, вынуть прежде изъ нихъ косточки и разжижженную мякоть пропустить сквозь рѣдкое полотенце; поставить потомъ сокъ на огонь, прибавя полфунта сахару на фунтъ сока; во время кипѣнія снимать пѣну и, давши вскипѣть нѣсколько разъ, положить въ него несовсѣмъ перезрѣвшіе персики, разрѣзанные на половинки и очищенные отъ кожицы, потомъ снять его съ огня, остудить и разлить въ банки. Вынутыя изъ персиковъ косточки разбить и положить очищенныя ядра въ кастрюлю, сварить ихъ вмѣстѣ съ вареньемъ, это придаетъ ему очень пріятный вкусъ.—2) Взять зрѣлыхъ фруктовъ (но не переспѣлыхъ), наколоть ихъ булавкой, положить въ каменную посуду, налить холодной воды и поставить на ледъ на ночь; потомъ эти фрукты положить въ тазъ и варить до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягки; затѣмъ выложить на рѣшето и дать хорошенько отсякнуть; между тѣмъ сварить жидкій сиропъ, положивъ на 10 персиковъ 2 фунта сахару и налить фрукты уже остуженнымъ сиропомъ.— 3) Въ широкогорлую бутылку (въ какихъ продаютъ трюфели) накласть персиковъ, облупленныхъ отъ верхней кожицы и пересыпать ихъ сахаромъ, полагая по полуфунту на десятокъ плодовъ. Когда бутылка наполнится, закупорить ее пробкою, обвязать веревочкой и поставить въ котелокъ съ холодною водою. Затѣмъ вскипятить воду въ котлѣ, такъ чтобы она прокипѣла минутъ 20, и, остудивъ, вынуть бутылку съ персиками и засмолить ее.

1289. Варенье изъ померанцевой корки.

Разрѣзавши померанецъ на части, все мясо и бѣлую мякоть съ корки, отдѣлить, а самыя корки положить въ холодную воду на недѣлю, и ежедневно ее перемѣнять, пока корки совсѣмъ сдѣлаются мягки, тогда, вынувъ ихъ изъ воды, осушить и сварить въ сахарномъ сиропѣ (сахару 1 фунтъ на 1 фунтъ корокъ), пока онѣ еще болѣе размокнутъ, тогда вынуть ихъ и класть въ банки, а сиропъ еще поварить и, давши остынуть, вылить на корки въ банкахъ. Также варится и лимонная корка.

1290. Варенье изъ сливъ.

Сливы для этого берутся не совершенно еще созрѣлыя, ихъ надобно проколоть иглою въ разныхъ мѣстахъ и, уваривъ нужное количество сахару (одинъ фунтъ на одинъ фунтъ сливъ) до первой степени сгущенія, положить въ него сливы и вскипятить разъ семь или восемь, безпрерывно снимая пѣну; потомъ, когда онѣ остынутъ, то ложкою выкласть ихъ въ банки и налить

сиропомъ, по прошествіи же трехъ дней банку закрыть плотно бумагою и обвязать. Можно варить ихъ съ косточками и безъ косточекъ; въ послѣднемъ случаѣ, разрѣзавъ ихъ вдоль рубца, косточки вынуть. Нѣкоторые торговцы прибавляютъ въ это варенье при кипяченіи абрикосовыя изъ косточекъ ядра и выдаютъ его за абрикосовое.

1291. Варенье изъ шиповника.

Для этого варенья берутся иногда плоды дикаго шиповника, имѣющіе яркій алый цвѣтъ, а еще лучше шиповника турецкаго, разводимаго въ садахъ, и у котораго плодъ бываетъ величиною съ простую сливу; на фунтъ этихъ плодовъ требуется сахару фунтъ съ четвертью. Плоды очищаются, какъ снаружи отъ всѣхъ постороннихъ частей, такъ и внутри отъ сѣмянъ окружающихъ ихъ волосковъ. Сахаръ уваривается до четвертой степени сгущенія и тогда кладется въ него шиповникъ и варится; когда онъ сдѣлается мягкимъ, складывается въ банки и заливается сиропомъ, еще подваренным.

1292. Варенье померанцевое.

Померанцы прежде мочатъ въ чистой водѣ въ теченіе трехъ сутокъ, каждый день перемѣняя воду два раза. Варить же ихъ сначала въ чистой водѣ на легкомъ огнѣ съ часъ времени, чтобы они хорошенько прокипѣли; потомъ въ воду, въ которой они варились, положить сахару, считая по 1 ф. на четыре свѣжіе померанца, и, уваривши до степени большаго перистаго сиропа, положить въ него вынутые померанцы, вскипятить еще разъ или два и выложить варенье въ банки. По охлажденіи обвязать.

1293. Варенье изъ розъ.

Набравъ свѣжихъ цвѣтовъ крупныхъ розъ, только что распустившихся, перемыть ихъ въ холодной водѣ и отрѣзать всѣ бѣлые кончики лепестковъ прочь. Если угодно, то можно ихъ растереть въ стеклянной ступкѣ. На фунтъ очищенныхъ такимъ образомъ цвѣтковъ требуется фунтъ сахару, изъ котораго варится сиропъ до степени большаго нитянаго: тогда въ него кладутъ очищенные или стертые цвѣтки, а чтобы они не потеряли своего розоваго цвѣта, прибавляютъ въ тазикъ немного свѣжаго лимоннаго сока и, размѣшавъ хорошенько, разливаютъ въ банки. Сахаръ для сиропа лучше всего разваривать на розовой водѣ.

1294. Варенье рябиновое.

Снять съ стебельковъ рябину, хваченную уже двумя, тремя морозами; смочить ее мадерой и оставить на сутки, чтобы ягоды разбухли. Сварить сиропъ,

разчитывая по $^3/_4$ ф. сахару на 1 фунтъ ягодъ; сиропъ долженъ быть жидокъ. Положивъ въ него рябину, варить ее на легкомъ огнѣ, пока она не поспѣетъ. Тогда вынуть ягоды и сложить ихъ въ банки, а сиропъ уварить и вылить горячій на ягоды. Когда варенье остынетъ, обвязать банки бумагой.

1295. Варенье изъ шелковицы.

Шелковичныя или тутовыя ягоды, для варенья, берутся пока онѣ еще не совсѣмъ созрѣли. Сиропъ для нихъ увариваетсл густой изъ $^3/_4$ фунта сахару на каждый фунтъ ягодъ; въ этомъ сиропѣ варятся ягоды на маломъ огнѣ и сваренныя складываются вмѣстѣ съ сиропомъ. Спустя нѣсколько дней, сиропъ сливаютъ и снова подвариваютъ до густоты, что повторяется нѣсколько разъ.

1296. Варенье изъ морошки.

Отобравъ спѣлыхъ крупныхъ ягодъ морошки, всыпать ихъ въ чашку и, спрыснувъ лимоннымъ сокомъ, дать полчаса постоять въ покоѣ. Взявъ сахару $^3/_4$ фунта на фунтъ ягодъ и, разведя легкимъ бѣлымъ виноградным виномъ, до степени жидкаго сиропа, скласть въ него морошку, и, поставивъ на легкій огонь, уваривать при легкомъ кипѣніи до спѣлости. Послѣ того морошку переклaсть въ банки, а сиропъ, съ прибавкою сахару (на фунтъ сиропа $^3/_8$ фунта сахару), уварить и вылить на ягоды. Когда варенье остынетъ, банки обвязать.

1297. Варенье изъ дерена и кизиля.

На фунтъ ягодъ взять фунтъ сахару и положить вмѣстѣ въ тазикъ; влить столько розовой воды, сколько потребуется для разведенія сахара; послѣ этого варить на легкомъ огнѣ до спѣлости. Тазъ во время кипѣнія должно потряхивать, и снимать какъ можно чаще пѣну. По свареніи, скласть ягоды въ банки, а сиропъ уварить и вылить горячій на ягоды. По охлажденіи варенья, банки обвязать.

1298. Варенье орѣховое.

Для такого варенья выбираются незрѣлые, зеленые, грецкіе орѣхи, когда они еще очень мягки. Ихъ надобно срывать руками, а не стряхивать съ дерева, какъ обыкновенно дѣлается, потому что на падающихъ орѣхахъ шелуха можетъ повредиться. Каждый орѣхъ обтереть полотенцемъ, чтобы на немъ не оставить пыли или другой нечистоты; стебельки оборвать, орѣхи

положить въ глиняный, немуравленный горшокъ и налить кипяткомъ такъ, чтобы онъ на полвершка стоялъ сверхъ орѣховъ, и оставить ихъ мокнуть до охлажденія. Тогда темную жидкость сцѣдить съ орѣховъ сквозь сито; орѣхи же будутъ столь мягки, что ихъ легко можно прокалывать иголкою. Для прокалыванія орѣховъ нужно употреблять серебряную иглу или спицу изъ крѣпкаго дерева, но желѣзной не употреблять, потому что желѣзо чернитъ орѣхи и сообщаетъ имъ вяжущій вкусъ. Сцѣженную жидкость раздѣлить на двѣ доли: въ одну положить корицы, а въ другую—гвоздики; поставить обѣ доли жидкости на легкій жаръ, держать тамъ до тѣхъ поръ, пока корица и гвоздика такъ размокнутъ, что можно ножикомъ ихъ раздробить. Тогда ихъ вынуть и разрѣзать каждую головку гвоздики пополамъ вдоль, а корицу—узенькими полосками въ полвершка длиною. Потомъ каждый орѣхъ проколоть вдоль и поперегъ и начинять проколы, по перемѣнно, нарѣзанною корицею и гвоздикою. Начиненные орѣхи складть въ горшокъ и приготовить сиропъ. Для этого надобно взять прежнюю жидкость отъ моченія орѣховъ, и на каждый фунтъ ея положить 2 фунта сахару, чтобы вышелъ густой сиропъ, поставить на огонь и довести до кипѣнія, которое поддержать минутъ 5; потомъ этотъ кипятокъ вылить на орѣхи и дать всему стоять до охлажденія. При составленіи сиропа, считать на каждый фунтъ зеленыхъ орѣховъ фунтъ сахару. Послѣ охлажденія, орѣхи выбрать изъ сиропа рѣшетчатою ложкою, дать съ нихъ сиропу стечь и класть ихъ въ горшокъ. Оставшійся сиропъ, который сдѣлается жиже прежняго, надобно варить до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается опять густымъ, и тогда снова вылить на орѣхи. Чрезъ сутки разжидѣвшій сиропъ опять слить съ орѣховъ, уварить снова до прежней густоты и опять вылить на орѣхи. Такое сливаніе и увариваніе сиропа продолжать до тѣхъ поръ, пока сиропъ, стоявшій нѣсколько дней на орѣхахъ, не станетъ жидѣть. Тогда раскласть орѣхи съ сиропомъ въ небольшія банки (по дюжинѣ орѣховъ въ каждую), закрыть ихъ восковою бумагою, а сверху еще другою толстою, завязать и поставить въ сухое, прохладное мѣсто. Приготовленное такимъ образомъ, орѣховое варенье можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ безъ порчи.

1299. Сухія варенья.

Для нихъ можно брать яблоки, ранеты, абрикосы, померанцевую и лимонную корку, ирный корень, рябину и другія ягоды. Въ сушеніе употребляютъ или цѣльные плоды, или ихъ разрѣзываютъ на части; послѣднее приготовленіе употребительно преимущественно при кореньяхъ и коркахъ. Если назначенные въ варенье плоды имѣютъ острый, пряный вкусъ, то ихъ слегка отвариваютъ въ соразмѣрномъ количествѣ чистой воды, пока

острота вкуса ихъ смягчится; или, вмѣсто отвариванія, обливаютъ ихъ нѣсколько разъ кипяткомъ и, когда они остынутъ, даютъ водѣ до-чиста стечь, пока вкусъ плодовъ смягчится. Сильно пахучіе плоды, корки и коренья не надобно отваривать, а только обливать горячею водою, чтобы удержать въ нихъ сколько можно болѣе пахучести. Для приготовленія къ этимъ плодамъ сиропа, взять надлежащее количество бѣлаго сахару, прибавить въ него четвертую долю противъ его вѣса воды и варить до второй степени сгущенія. Въ этотъ сиропъ опускаютъ плоды, или ягоды, назначенные въ варенье, и варятъ ихъ до тѣхъ поръ, пока они всю свою сырость потеряютъ. Тогда дырявою ложкою вынуть вареные плоды изъ сиропа, дать горячимъ плодамъ обсякнуть и потомъ въ нагрѣтой теплой комнатѣ совершенно высушить. Сухое варенье завернуть въ бумагу, укласть хорошенько въ ящики и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Сухое варенье иногда покрываютъ кристаллами сахара, то есть, леденцомъ. Для этого варенье приготовляется совершенно по вышесказанному, но только свареные плоды не сушатся въ нагрѣтой комнатѣ, а подвергаются слѣдующей обработкѣ: ихъ раскладываютъ, другъ подлѣ друга, на каменное, не очень глубокое блюдо; изъ сахара съ четвертою долею воды варится сиропъ до густоты, когда онъ дѣлается сосульками; такой сиропъ выливаютъ на варенье, разложенное на блюдѣ, такъ чтобы плоды были имъ совершенно покрыты. При постепенномъ охлажденіи сиропа, сахаръ изъ него садится и облекаетъ плоды кристаллами леденца. Какъ скоро они достаточно покроются леденцомъ, ихъ по одиночкѣ вынимаютъ изъ сиропа. Покрытое леденцомъ сухое варенье долго сохраняется.

Б) Желе.

Приготовляя желе, необходимо его тоже пробовать, дабы узнать, не готово ли оно. Для этого надо взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на ледъ и, если желе застынетъ и, при разрѣзываніи его булавкою, не тянется за нею, значитъ готово; или взять чайною ложечкою 2—3 капли горячаго желе, и если эти капли, спадывая съ ложечки, застываютъ и держатся на ней—знакъ, что желе готово. Пробуя такимъ образомъ, надобно тазикъ снять съ огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это — варить его по мѣркѣ слѣдующимъ образомъ: *Если желе красное*, то взять стаканъ процѣженнаго сока, влить въ кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою высоту сока, сдѣлать знакъ на лучинкѣ ножемъ, потомъ всыпать въ стаканъ мелкаго сахара, т. е., немного болѣе полуфунта, размѣшать и варить на маломъ огнѣ, снимая накипь пока сиропъ не уварится до сдѣланнаго на лучинкѣ значка; послѣ чего желе надо отставить, процѣдить сквозь рѣдкую кисею въ горячую банку,

прикрыть слегка полотномъ, пока не остынетъ совершенно, и тогда уже, обвязавъ банку бумагою или пузыремъ, вынесть въ холодное, но сухое мѣсто. *Если желе бѣлаго цвѣта*, какъ-то яблочное или изъ зеленаго крыжовника и пр., то взять стаканъ чисто процѣженаго сока, влить въ кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою, всыпать 2 стакана мелкаго сахара, размѣшавъ хорошенько, опять смѣрить лучинкою и сдѣлать зарубки; потомъ сварить на легкомъ огнѣ, и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менѣе.

На желе красное, изъ кислыхъ ягодъ, какъ-то: изъ рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшенія тортовъ и прочаго, надо брать полтора стакана на одинъ стаканъ мелкаго сахара; уваривая до значка.

1300. Желе бѣлое изъ крыжовника.

Собравъ совершенно еще зеленый крыжовникъ, очистить, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыло ягоды, варить пока крыжовникъ не разварится, мѣшая и растирая ягоды ложкою. Потомъ слить все это въ салфетку или треугольный плотный полотняный чистый мѣшочекъ, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ или стулу, столу, чтобъ сокъ стекалъ по немногу, дать устояться, слить осторожно чистый сокъ. На стаканъ сока брать 2 стакана мелкаго сахара, варить до середины между двумя значками, какъ сказано выше. Для вкуса можно всыпать мелко нарѣзанной лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

Желе изъ крыжовника же розоваго цвѣта приготовляется точно также, какъ и бѣлое, но варится изъ ягодъ болѣе зрѣлыхъ и на стаканъ сока берутъ стаканъ мелкаго сахара и уваривают до значка.

1301. Желе земляничное.

Ягоды зрѣлыя, неперележалыя сложить въ салатникъ, растереть ложкою, сложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать его подъ самыми ягодами и повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. Давъ ему устояться, слить осторожно сверху чистый сокъ въ тазикъ, наполнивъ его до половины. На фунтъ сока взять полтора фунта сахара мелко истолченнаго, размѣшать, чтобы сахаръ совершенно распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкою и поставить на довольно большой огонь. Когда начнетъ кипѣть, что можно узнать по дребезжанію ручки отъ тазика, приподнимать крышку и наблюдать, чтобы сокъ хорошенько вскипѣлъ, но не поднялся бы черезъ края. Тогда снять съ огня, крышку хорошенько вытереть, а когда паръ изъ ва-

ренья выйдетъ, опять, накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипѣть; повторить это раза три, потомъ доваривать на легкомъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переваривалось, а вмѣстѣ и лучинкою, чтобы не доварить до самаго значка, подъ конецъ можно снять крышку.

Нѣкоторые, вмѣсто того, чтобы растирать ягоды, всыпаютъ ихъ въ стеклянныя банки съ отверстіемъ внизу, завязываютъ банку бумагою и ставятъ въ лѣтнюю печь, послѣ хлѣбовъ; когда сокъ отдѣлится и ягоды всплывутъ наверхъ, сокъ выпускаютъ сквозь отворенное отверстіе и варятъ, какъ сказано выше.

1302. Желе клубничное.

Взявъ совершенно зрѣлую клубнику, сложить въ тазикъ, влить немного воды, подержать на огнѣ, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запахъ и вкусъ клубники и процѣдить. Разварить отдѣльно зеленаго крыжовника и процѣдить; взять полтора стакана воды, въ которой варилась клубника, полстакана сока изъ крыжовника и три стакана мелкаго сахара, варить на легкомъ огнѣ менѣе, чѣмъ до значка.

1303. Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.

Ягоды перебрать, налить водою, варить пока не полопаются, процѣдить. Взять на стаканъ сока—стаканъ мелкаго сахара, т. е. немного болѣе полфунта, варить какъ обыкновенно, отмѣривъ лучинкою до значка, а если кто хочетъ желе имѣть очень сладкое, то на 1 стаканъ сока взять 2 стакана мелкаго сахара и уварить почти до половины между двумя значками.

1304. Желе изъ бѣлой смородины.

Ягоды растереть, выжать сокъ, подогрѣть хорошенько, снять сверху густоту, которая будетъ плавать, процѣдить. На стаканъ соку взять 2 стакана мелкаго сахара, уварить до середины между двумя сдѣланными на лучинкѣ значками. Если желе приготовляется для украшенія тортовъ, то на стаканъ сока взять стаканъ мелкаго сахара и уварить до перваго значка.

1305. Желе малиновое.

Выжать сокъ изъ ягодъ, дать устояться, слить. Разварить зеленаго крыжовника, процѣдить; взять полстакана сока изъ крыжовника и 1 стаканъ малиноваго, смѣшать съ 3 стаканами мелкаго сахара, варить какъ обыкновенно до середины между двумя значками.

Или взять 2 стакана воды, $2^1/_2$ ф. сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 ф. чисто перебранной малины, варить пока ягоды не разварятся, процѣдить сквозь салфетку и варить не такъ долго.

Или перебранную малину налить водою такъ, чтобъ вода едва покрыла ягоды, варить пока малина не побѣлѣетъ, потомъ процѣдить сквозь мѣшочекъ. На 1 стаканъ сока взять 1 стаканъ сахара и уварить до перваго значка.

1306. Желе желтое яблочное.

Взять кислыхъ, красноватыхъ, почти зрѣлыхъ яблокъ, не срѣзывая кожицы, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, вынуть сѣмячки, тотчасъ же положить яблоки въ холодную воду, чтобы не почернѣли, потомъ переложить въ тазикъ, налить свѣжею водою, чтобы едва покрывало ихъ, варить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, а вода—кислою; тогда процѣдить сквозь салфетку; на 1 стаканъ сока взять стаканъ мелкаго сахара, варить, отмѣривъ лучинкою, до перваго значка. Въ это желе хорошо положить кусочекъ ванили и варить съ нею.

1307. Желе бѣлое яблочное.

Приготовляется точно такъ же, какъ и предыдущее желе, только на стаканъ сока берется 2 стакана мелкаго сахара; на такое же желе берутся яблоки кислыя, зеленаго, а не красноватаго сорта, и не совсѣмъ спѣлыя; можно прибавить немного лимоннаго сока, уварить до середины между двумя значками. На стаканъ сока достаточно 2 довольно большія яблока, выйдетъ желе около $1^1/_4$ фунта.

1308. Желе ананасное.

Ананасы разрѣзать на мелкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ сквозь салфетку. На 1 стаканъ сока взять 2 стакана мелкаго сахара, и варить подъ крышкою такъ, какъ желе изъ земляники, уваривая до середины между двумя значками.

В) Мармеладъ.

1309. Мармеладъ абрикосовый.

Берутъ самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, очищаютъ съ нихъ кожу, вынимаютъ косточки и засыпаютъ ихъ сахаромъ. Для обыкновенныхъ абри-

косовъ достаточно полфунта сахару на каждый фунтъ плодовъ, но для такъ называемыхъ персиковыхъ абрикосовъ сахару нужно класть по крайней мѣрѣ три четверти фунта, а иногда даже фунтъ съ четвертью на каждый фунтъ плодовъ. Оставивши абрикосы въ сахарѣ часа на три, или четыре, перекладываютъ потомъ ихъ въ тазикъ, развариваютъ, протираютъ сквозь сито; полученное пюре кладутъ въ деревянныя формы, осыпанныя мелкимъ сахаромъ, и слегка подсушиваютъ въ теплой печкѣ.

1310. Мармеладъ вишневый.

Очистивъ фунта три лучшихъ вишень отъ хвостиковъ и косточекъ, положить ихъ въ кондитерскій тазикъ и уварить. На три фунта вишень берется три же фунта сахару; въ уваренный сахаръ кладутся вишни и сильно вымѣшиваются, потомъ снимаются съ огня, и т. д.

1311. Мармеладъ персиковый.

Очистивши отъ кожицы и косточекъ 7 ф. самыхъ спѣлыхъ персиковъ, положите въ каменную ступку, истолките деревяннымъ пестикомъ все, положите въ тазикъ, поставьте на огонь и, постоянно мѣшая, варите, прибавивъ шесть фунтовъ мелкаго сахару; поваривши все нѣсколько минутъ, снимите съ огня, дайте остынуть и потомъ выложите въ банки.

1312. Мармеладъ малиновый.

Протрите отборной и зрѣлой малины фунта четыре сквозь сито и, положивъ въ тазикъ, поставьте на огонь и уварите до половины. Разварите потомъ два фунта сахару и смѣшайте съ протертою малиною; послѣ этого, постоянно мѣшая лопаткою, вскипятите все нѣсколько разъ, и т. д.

1313. Мармеладъ барбарисный.

На три фунта барбарисныхъ ягодъ берется три же фунта сахару, который съ однимъ фунтомъ воды кладутъ въ фарфоровую чашу стоящую на огнѣ; туда же опускаютъ очищенныя сѣмяна и ягоды. кипятятъ все въ теченіе нѣсколькихъ минутъ и протираютъ сквозь сито. Этотъ сокъ потомъ опять кипятятъ съ сахаромъ и, остудивъ, накладываютъ въ банки.

1314. Мармеладъ изъ крыжовника и смородины.

Разведите поровну крыжовника и смородины, протрите ихъ сквозь волосяное сито, положите на каждый фунтъ ягодъ по полуфунту сахара, уварите густо и разложите въ банки.

1315. Мармеладъ изъ сливъ.

Приготовляется такъ же, какъ абрикосный, съ тою только разницею, что на фунтъ сливъ надобно брать полфунта сахару.

1316. Мармеладъ яблочный.

Отобравъ лучшихъ яблоковъ фунтовъ шесть, облупить ихъ, разрѣзать ломтиками, очистить отъ сѣмянъ, положить въ холодную воду, которую потомъ поставить на довольно сильный огонь и, когда яблоки сдѣлаются довольно мягки, выложить ихъ на сито и продавить ложкою; потомъ протертое поварить на огнѣ, пока оно нѣсколько не сгустится. Между тѣмъ взять четыре фунта сахару, сварить его, сложить въ него протертыя яблоки и, постоянно мѣшая лопаткою, уварить до надлежащей густоты, а потомъ, давши остыть, сложить въ банки.

Г) Пряники.

1317. Пряники бѣлые.

На полтора фунта чистой патоки берутъ одинъ фунтъ крупичатой муки и десять свѣжихъ яицъ; яйца такъ взбиваютъ, чтобъ сдѣлалась изъ нихъ пѣна, и патоку также въ особенной посудѣ взбиваютъ хорошенько; потомъ смѣшиваютъ все вмѣстѣ и опять бьютъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь сдѣлается бѣлою; послѣ чего, положивши туда же одинъ золотникъ перца и съ нимъ побивши нѣсколько времени, наливаютъ въ формы и ставятъ въ легко истопленную печь.

1318. Пряники медовые.

На 5 фунтовъ меду берутъ столько муки, сколько вберетъ медъ; вскипятивши медъ, всыпаютъ въ него муку и вливаютъ 1 стаканъ водки, выкладываютъ получившееся тѣсто на столъ, бьютъ и перетираютъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не побѣлѣетъ; тогда, передѣлавъ его въ пряники, кладутъ ихъ на бумагу и ставятъ въ легко истопленную печь.

1319. Пряники медовые иначе.

Взбить фунтъ меду; взбить также восемь бѣлковъ, смѣшать съ медомъ и продолжать взбиваніе. Всыпать постепенно фунтъ муки, вымѣшать, чтобъ не было комковъ, и, если угодно, прибавить пряностей, мелко накрошеннаго

цуката и миндалю. Надѣлать бумажныхъ коробочекъ, смазать масломъ и, наполнивъ ихъ до половины приготовленнымъ тѣстомъ, поставить въ легко истопленную печь.

1320. Пряники миндальные.

На фунтъ миндалю берутъ полфунта сахару и 8 яицъ; отдѣливши 4 желтка, взбиваютъ ихъ около часу, а между тѣмъ толкутъ миндаль съ сахаромъ; прибавляютъ взбитые желтки и розовой воды по вкусу; остальные желтки также взбиваютъ, смѣшиваютъ съ полученною массой, взбиваютъ получше, и, наконецъ раскладываютъ въ бумажныя коробочки, которыя ставятъ въ легко истопленную печь.

1321. Пряники нюренбергскіе.

Смѣшиваютъ произвольное количество меду съ толчеными пряностями, цукатомъ, лимонною коркою, миндалемъ и такимъ количествомъ муки, чтобъ получилось довольно густое тѣсто, которое раскладываютъ въ формы и пекутъ; вынувши изъ печи, смазываютъ пряники розовою водой.—Пряники миндальные бѣлые дѣлаютъ безъ меда, изъ муки, сахару, миндаля и пряностей слѣдующимъ образомъ: обсушивъ обваренный миндаль (1 фунтъ), вытираютъ его до-суха полотенцемъ, разбиваютъ каждое зерно поперегъ на три части, кладутъ на бумагу (лежащую на желѣзномъ листѣ) и засушиваютъ въ печи, чтобы миндаль потемнѣлъ. Берутъ по 1 фунту сахару и муки, выпускаютъ въ нихъ 8 яицъ, и, замѣся тѣсто, перебиваютъ. Когда миндаль остынетъ, кладутъ его въ тѣсто, да еще крупно столченыхъ—хорошей корицы 4 зол., мушкатнаго орѣха и цвѣта, и намазываютъ на оплатки желаемой величины, но не очень толсто, кладутъ на бумагу, а потомъ сажаютъ въ печь. Если тѣсто окажется жидкимъ и готовиться расплываться, то стоитъ только подмѣшать въ него немного муки. Оплаты же дѣлаютъ такимъ образомъ: замѣшиваютъ на молокѣ и яйцахъ жидкое тѣсто, наливаютъ въ гладкія внутри поваренныя клещи и запекаютъ надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ.

1322. Пряники миндальные бѣлые, иначе.

Взбиваютъ два яйца цѣлыхъ, да отъ двухъ другихъ одни бѣлки, цѣлый часъ. Потомъ отвѣшиваютъ сахару полфунта, крахмалу 24 зол. и 12 зол. муки, которыя и примѣшиваютъ мало-по-малу къ яйцамъ; но прежде крошатъ, и нѣсколько поджаривши въ печи полфунта миндаля, вмѣшиваютъ въ тѣсто, съ прибавкою по полузолотнику столченыхъ—корицы, мушкатнаго орѣшка и кардамона; передѣлываютъ пряники на оплаткахъ.

1323. Еще пряники миндальные бѣлые.

Облупя полфунта миндалю, перетираютъ полотенцемъ, разрѣзываютъ каждое ядро на четверо, кладутъ на бумагу и поджариваютъ въ печи. Потомъ берутъ 30 зол. муки, 42 зол. сахара и отъ 5 яицъ бѣлки, да 2 или 3 желтка, взбиваютъ, подкладывая сахару и муки, прибавляютъ по полтора золотника мушкатнаго орѣха и корицы, немного аниса и розовой воды, перемѣшиваютъ все, наконецъ кладутъ поджаренный миндаль, и намазавши на оплатки, пекутъ, какъ выше сказано.

1324. Пряники простые.

На фунтъ съ четвертью сахару, вылить полфунта розовой воды и поставить на жаръ, чтобы вскипѣло. Между тѣмъ съ одного свѣжаго лимона обрѣзать цедру, скрошить ее мелко, и, положа въ распущенный сиропъ, варить, пока онъ начнетъ густѣть. Тогда, снявъ съ огня, дать нѣсколько остынуть, прибавить въ него двѣнадцать золотниковъ столченнаго и просѣяннаго сахару, одинъ золотникъ стертаго чистаго поташа, смѣшать ихъ съ сахаромъ, и, вдругъ всыпавъ, размѣшать хорошенько. Потомъ прибавить по золотнику столченныхъ—корицы и кардамона, еще мѣшать, прибавить полтора фунта муки и взбивать это тѣсто безпрерывно два часа. Этого тѣста наливать на бумагу, посыпая мукою съ сахаромъ, чтобъ оно расплылось небольшими лепешечками, въ каждую влѣпить по одной или по двѣ миндалины, и запекать въ вольномъ печномъ духу.

1325. Пряники сахарные.

Для нихъ берутъ муки 10 фун., свѣжаго масла и сахару по фунту, корицы и кардамону по 2 зол., и фунтъ изюму. Изъ кардамона и изюма сѣмячки выбрать и истолочь вмѣстѣ съ сахаромъ. Замѣсить муку на яйцахъ, маслѣ и молокѣ; получившееся тѣсто натирать сахаромъ съ прочею смѣсью, передѣлать въ пряники и запечь въ печи на бумагѣ.

1326. Сахарные пряники, иначе.

Взять 24 яйца, изъ которыхъ половину выпустить совсѣмъ, а изъ остальныхъ 12—одни желтки, и смѣшать все въ одну массу, не взбивая; положить 60 зол. сахару, и продолжать мѣшать въ одну сторону. Потомъ всыпать три фунта муки, и вымѣшивать прилежно. Это тѣсто раздѣлить на

50 кусковъ, и каждый перевалять получше съ масломъ; сверху посыпать корицею, смѣшанною съ сахаромъ, и запечь въ печи на поду.

1327. Еще сахарные пряники.

Взять фунтъ муки и десять яицъ, замѣсить и взбивать, прибавя фунтъ толченаго сахара и немного кардамона; продолжая взбивать два часа, прибавить крошечку толченыхъ квасцовъ, и, еще взбивъ, наливать на бумагу лепешками, и, посыпавши сахаромъ, запекать.

1328. Пряники на сахарѣ съ медомъ.

Выпустить 6 яицъ совсѣмъ, а изъ 6 яицъ—одни желтки, и взбивать цѣлый часъ голикомъ; послѣ того положить 2 фунта меду, приставить на огонь, дать вскипѣть и пѣну снимать. Составя съ огня, дать остынуть до теплоты парнаго молока, при чемъ должно остерегаться, чтобъ яицъ не заварить, для чего надобно мѣшать почти безпрестанно. Прежде наливанія въ формы надобно продолжать мѣшаніе и взбиваніе четыре часа, всыпать муки фунтъ съ четвертью. Когда печь поспѣла, вымѣшать тѣсто, и, разливъ въ бумажныя коробочки, посадить въ печь и часто посматривать, чтобы пряники не пригорѣли.

1329. Пряники на сахарѣ съ медомъ иначе.

На четыре фунта меду берется фунтъ съ четвертью сахару, что и разварить вмѣстѣ, снимая пѣну; подмѣшать лучшей муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто. Валяя это тѣсто, подмѣшать корицы и гвоздики по три золотника съ половиною; аниса, укропа и кишнеца по три золотника; перца, инбиря, мушкатнаго цвѣта по полтора золотника; мелко скрошенной лимонной корки семь золотниковъ съ половиною; облупленнаго и въ полоски изрѣзаннаго миндаля полтора золотника; все прочее должно быть крупно столчено. Перемявъ тѣсто, вытиснуть въ формѣ и печь въ печи.

Д) Сиропы.

1330. Сиропъ виноградный по способу Пармантье.

Берутъ 24 стакана винограднаго муста и ставятъ половину его въ котлѣ на огонь, не давая ему сильно кипѣть; а остальную половину прибавляютъ въ котелъ, по мѣрѣ укипанія сусла. Образующуюся на поверхности пѣну снимаютъ, а самое сусло чаще мѣшаютъ, чтобы лучше сгустить

его. Когда все сусло уварится, снимаютъ котелъ съ огня и кладутъ къ нему понемногу щелочной золы, завязанной въ узелъ, или испанскихъ бѣлилъ, или мѣлу, столченаго въ порошокъ, съ цѣлью нейтрализовать кислоту, находящуюся въ виноградѣ, что узнается по синей лакмусовой бумагѣ, опускаемой въ нее: если она не измѣняется въ красный цвѣтъ, то это означаетъ, что кислота вся уже выдѣлена; тогда котелъ вновь ставятъ на огонь, положивъ въ него два яичныхъ бѣлка. Потомъ процѣживаютъ жидкость сквозь шерстяную матерію, и увариваютъ до обыкновенной густоты сиропа. Чтобы узнать, сварился ли сиропъ, берутъ его на ложку и льютъ потихоньку на тарелку: и если капля падаетъ не растягиваясь, или падаетъ медленно, раздѣляясь на двѣ части, то можно полагать, что сиропъ получилъ надлежащую густоту. Тогда сливаютъ его изъ котла въ немуравленный горшокъ и, когда онъ совершенно остынетъ, разливаютъ въ чистыя и сухія бутылки, плотно закупориваютъ и относятъ въ погребъ. Такъ какъ сиропъ этотъ скоро портится, то початую бутылку не слѣдуетъ долго оставлять безъ употребленія.

1331. Сиропъ вишневый.

Очищаютъ отъ косточекъ два фунта самыхъ спѣлыхъ вишенъ, наливаютъ соразмѣрное количество воды, приставляютъ на огонь, даютъ нѣсколько разъ вскипѣть, протираютъ сквозь сито; потомъ, уваривъ особо въ водѣ фунта два сахару до густоты сиропа, вливаютъ этотъ послѣдній въ вишневый сокъ, который довариваютъ, какъ слѣдуетъ быть сиропу.

1332. Сиропъ грушевый.

Очистивъ отъ кожи груши, изрѣзать ихъ въ мелкіе кусочки и варить съ небольшимъ количествомъ воды до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается кисла; тогда выжать сквозь салфетку. Взять два фунта сахару на шесть штофовъ выжатаго сока, разварить въ водѣ и прибавить къ соку, который послѣ уварить до надлежащей густоты.

1333. Сиропъ коричневый.

Отобрать лучшей корицы и, изломавъ ее въ мелкіе кусочки, положить въ перегонный кубъ и поставить въ водяную баню; на корицу налить шесть фунтовъ рѣчной воды и дать настаиваться часовъ 30 или 36 въ обыкновенной температурѣ, а потомъ перегнать такъ, чтобы получилось около половины взятой воды, которая будетъ душиста и получитъ цвѣтъ подходящій къ молочному.

1334. Сиропъ кофейный.

Сжечь фунтъ кофе, смолоть и насыпать въ фаянсовый или фарфоровый сосудъ, прилить около полуштофа кипящей воды, и, вымѣшавъ деревянною лопаткою, заткнуть сосудъ и поставить въ теплое мѣсто на полсутки; затѣмъ слить жидкость, выжавъ какъ можно лучше гущу, прибавить 2 фунта сахару, раствореннаго въ небольшомъ количествѣ воды и, уваривъ какъ слѣдуетъ, слить сиропъ, еще теплымъ, въ бутылки.

1335. Сиропъ лимонный.

1. Выжать изъ 100 лимоновъ сокъ и, прибавивъ къ нему сокъ изъ двадцати апельсиновъ, подсластить десятью фунтами мелкаго сахару, перемѣшать все хорошенько, разлить въ бутылки, которыя и держать, крѣпко закупоривъ, въ холодномъ мѣстѣ.—2. Фунтъ лимоннаго соку, процѣженнаго и хорошо очищеннаго, влить въ большую фарфоровую или фаянсовую чашку, положить два фунта мелкаго бѣлаго сахару и, поставивъ на самый легкій огонь, мѣшать безпрерывно жидкость до тѣхъ поръ, пока не разойдется весь сахаръ; тогда снять съ огня, дать жидкости остынуть и процѣдить сквозь сито. Сиропъ этотъ держать въ темномъ и холодномъ мѣстѣ.

1336. Сиропъ маковый.

Взявъ 12 большихъ сухихъ маковыхъ головокъ, безъ сѣмянъ, толкутъ ихъ, потомъ, ставятъ въ какой-нибудь посудѣ съ двумя фунтами кипящей воды, на нѣсколько часовъ въ водяную баню, и процѣживаютъ, крѣпко выжимая гущу, на которую послѣ наливаютъ еще горячей воды и, давъ ей настояться, точно также процѣживаютъ и прибавляютъ къ первому настою. Потомъ ихъ уваривають до тѣхъ поръ, пока останется половина жидкости; даютъ ей остыть, переливъ въ глиняную посуду, вновь сливаютъ въ тазъ, кладутъ два фунта сахару, кипятятъ, освѣтляютъ яичнымъ бѣлкомъ и уваривают до надлежащей густоты сиропа.

1337. Сиропъ изъ малины.

На 2 фунта малины надобно 4 фунта мелко толченаго сахару. Всыпавъ его въ тазикъ, прибавляютъ къ нему самой спѣлой малины безъ стебельковъ, наливаютъ воды и даютъ два или три раза вскипѣть; когда сиропъ остынетъ, процѣживаютъ его чрезъ шелковое сито и разливаютъ въ бутылки.

1338. Сиропъ просвирняковый.

Берутъ около 1 ф. самыхъ свѣжихъ корней просвирняка, разрѣзанныхъ на мелкіе кусочки, и, наливъ на нихъ 2 кружки воды, ставятъ на огонь, даютъ кипѣть 8 или 10 минутъ, процѣживаютъ чрезъ сито, выжимая гущу; потомъ, положивъ въ процѣженный сокъ 6 фунтовъ сахару, ставятъ опять на огонь, очищаютъ яичнымъ бѣлкомъ, уваривають до надлежащей густоты и еще разъ процѣживаютъ. Можно прибавить къ этому сиропу нѣсколько воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

1339. Сиропъ розовый.

4 золотника розовыхъ красныхъ цвѣтовъ, очищенныхъ отъ всякой зелени и безъ ноготковъ (нижняя часть цвѣтнаго листа), кладутъ въ стеклянную колбу или фарфоровую посуду, наливаютъ фунтъ кипящей воды и, давъ постоять двѣнадцать часовъ, сливаютъ настой и процѣживаютъ, не выжимая гущи; потомъ распускаютъ въ немъ двойное, по вѣсу, количество лучшаго сахару, и уваривають на самомъ легкомъ огнѣ до настоящей густоты.

1340. Сиропъ смородинный.

Берутъ 6 фунтовъ смородины, у которой выбраны предварительно зернышки и оборваны стебельки, фунтъ хорошихъ вишенъ безъ косточекъ и фунтъ малины; выжимаютъ изъ всѣхъ этихъ ягодъ сокъ и ставятъ на сутки въ погребъ, потомъ процѣживаютъ. Между тѣмъ распускаютъ мелко-столченный сахаръ въ небольшомъ количествѣ того же сока, прибавляютъ къ сиропу, хорошенько размѣшиваютъ, кипятятъ и поступаютъ какъ съ другими сиропами.

1341. Сиропъ уксусный.

Берутъ ½ фунта уксуса и 1 фунтъ мелкаго сахару, который распускаютъ прежде въ водѣ и вливаютъ въ уксусъ; въ остальномъ — приготовленіе этого сиропа одинаково съ другими.

1342. Сиропъ изъ малиноваго уксуса.

На фунтъ самой спѣлой малины безъ стебельковъ берется 2 кружки краснаго уксуса и 2 фунта сахару. Приготовленіе этого сиропа то же, что и простаго уксуснаго.

1343. Сиропъ фіалковый.

Одинъ фунтъ самыхъ лучшихъ фіалковыхъ цвѣтовъ, 1 кружка воды и сахару 2 фунта. Обрываютъ у фіалковыхъ цвѣтовъ стебельки и чашечки, слегка толкутъ въ ступкѣ, кладутъ въ оловянную посуду и, наливъ кипяткомъ, ставятъ въ печь на цѣлыя сутки, чтобы они размокли; потомъ процѣживаютъ сквозь полотенце и выжимаютъ гущу прессомъ. Когда выжатый сокъ устоится, на что надобно три четверти часа, кладутъ въ жидкость сахаръ и ставятъ въ водяную баню, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока сахаръ не разойдется совершенно; наконецъ, остуживаютъ, процѣживаютъ, разливаютъ въ бутылки и держатъ въ темномъ и нѣсколько прохладномъ мѣстѣ.

1344. Сиропъ яблочный.

Берутъ столько лучшихъ яблокъ, чтобы вышло изъ нихъ два фунта чистаго сока. Яблоки очищаютъ отъ кожицы и вынимаютъ изъ нихъ зерна; потомъ, изрѣзавъ ихъ въ кусочки, кладутъ, вмѣстѣ съ двумя фунтами сахару, въ посуду, наливаютъ двумя-же фунтами воды и ставятъ на нѣкоторое время въ водяную баню такой теплоты, какая нужна для кипяченія воды; наконецъ, когда жидкость остынетъ, прибавляютъ къ ней соку изъ одного лимона и ложку воды померанцевыхъ цвѣтовъ, или чайную ложку гвоздичнаго спирта, и затѣмъ разливаютъ въ бутылки.

XV. НАПИТКИ.

1345. Квасъ красный.

1. Четверикъ ячменнаго свѣжаго, мелко смолотаго солода и такого же ржанаго полчетверика, муки пшеничной и ржаной по 15 фунтовъ, положить въ кадочку и перемѣшать весломъ,—смочить кипяткомъ, и, давъ постоять часъ, развести горячею водою такъ, чтобы весло свободно ходило. Потомъ все переложить въ спускникъ, наливая горячею водою, и, спустя сусло въ чанъ, дать ему стоять часъ. Когда будетъ чуть тепло, положить въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрожжей три столовыя ложки и свѣжей мяты ½ фунта, и накрыть чанъ; а когда покажется бѣлая пѣна, мѣшать чаще и не допускать перекиснуть. Наконецъ, слить въ бочку, положа еще мяты, и поставить на ледъ.—2. Ячменнаго и ржанаго солода по четверику и муки ржаной два четверика, размѣшавъ, заварить на горячей водѣ, потомъ раз-

ложить въ корчаги и поставить на ночь въ печь, которой устье крѣпко заслонить заслонкою или замазать глиною. Поутру, вынувъ корчаги, выложить изъ нихъ заторъ въ кадку и налить на него кипятку шесть ведоръ; вымѣшавъ весломъ, запустить квасною гущею, и, положивъ пучка два мяты, закрыть кадку.

1346. Квасъ бѣлый.

Ячменнаго бѣлаго и ржанаго солода по четверику, муки пшеничной четвертку, ситной ржаной полчетверика и гречневой четверикъ смѣшать вмѣстѣ въ чану и, наливъ эту смѣсь кипяткомъ, разбивать комья весломъ, мѣшая безпрестанно часа три. Далѣе поступать, какъ и при дѣланіи краснаго кваса; только этотъ растворъ ставить въ печь не надобно.

1347. Квасъ.

Взять 15 фунтовъ ржанаго солода и 19 фунтовъ ржаной муки, замѣсить изъ нихъ на холодной водѣ тѣсто, не слишкомъ густое, но и не слишкомъ жидкое, и поставить его въ чугунѣ утромъ на сутки въ печку. На другое утро, пока печь топится, отставить чугунъ, не давая ему остынуть, и, какъ скоро печка истопится, опять поставить въ печь на сутки; на третій день, рано поутру, выложить тѣсто въ кадку, развести двумя ушатами холодной воды и оставить въ покоѣ до вечера. Вечеромъ вылить сусло въ боченокъ и заквасить закваскою, которая дѣлается слѣдующимъ образомъ: три ложки дрожжей размѣсить съ однимъ фунтомъ ржаной муки и вылить въ боченокъ, когда опара поднялась; потомъ взять $1/2$ фун. патоки и, разводя тѣмъ же самымъ сусломъ, выложить въ боченокъ. Къ слѣдующему утру квасъ закиснетъ и, когда онъ отстоится, тогда разлить его по бутылкамъ, закупорить и отнести на погребъ. Изъ означенной пропорціи муки, солода, воды, дрожжей и прочаго выходитъ 100 бутылокъ превосходнаго квасу.

1348. Квасъ Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища.

Въ квасную кадку наливаютъ 6 ведоръ кипятка, въ который тотчасъ же сыплютъ двѣ мѣры ячменнаго солода, двѣ мѣры крупнаго ржанаго или дранца, 20 фунтовъ мелкаго и 4 мѣры муки или равное количество остающихся отъ хлѣбопеченія мучныхъ комьевъ. Все это мѣсятъ, какъ хлѣбное тѣсто. Замѣсивъ, тотчасъ ставятъ въ жаръ, въ печку, натопленную гораздо сильнѣе, чѣмъ для хлѣбовъ. Закрывъ плотно заслонку, даютъ солодовому тѣсту сидѣть въ жару около 10 часовъ. Затѣмъ вынимаютъ опару изъ печи

и поступаютъ какъ съ обыкновеннымъ хлѣбнымъ тѣстомъ, выдѣлавъ изъ него 12 караваевъ. Эти караваи не всѣ вдругъ употребляются, но по два на бочку, ведеръ въ 35, такимъ порядкомъ: на дно квасной бочки кладется прежде крестъ, потомъ рѣшетка, называемая *колосникомъ;* на эту рѣшетку настилаютъ солому и притискиваютъ ее сверху другимъ крестомъ, чтобы она не поднамалась вверхъ при наливаніи водою. Приготовивъ все это, берутъ два квасные солодовые каравая, ломаютъ ихъ мелко, кладутъ въ бочку и наливаютъ ушатомъ кипятку. Между тѣмъ въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ фунта два мяты и вмѣстѣ съ этою вываренною мятою выливаютъ наваръ въ бочку, въ которой положенъ накрошенный солодовый хлѣбъ, налитый ушатомъ кипятку. Часовъ 12 спустя, или смотря по тому, какъ скоро остынетъ кипятокъ въ бочкѣ, доливаютъ ее до-верха холодною водою и даютъ киснуть до того времени, пока квасъ достигнетъ надлежащей кислоты. По разсчету оказывается, что этотъ квасъ изъ солодовыхъ хлѣбовъ есть самый дешевый и выгодный изъ всѣхъ квасовъ, употребляемыхъ у насъ въ Россіи.

1349. Квасъ верховой.

Лучшій получается, когда употребляютъ три сорта солода; мелкій дранецъ и ячменный съ прибавкою обыкновенной ржаной муки. Взявъ по одному гарнцу каждаго сорта солода и два гарнца муки, затереть ихъ въ чугунѣ, корчагѣ или глиняномъ горшкѣ, употребляя для этого сильно кипящую воду, въ такомъ количествѣ, чтобы образовалось самое густое тѣсто; потомъ, закрывъ чугунъ, поставить въ печь, истопленную какъ бы для хлѣбовъ, и дать стоять часовъ 18, т.-е., съ обѣда до 6-ти часовъ утра другаго дня. Потомъ, выложивъ въ приготовленную кадку, развесть кипяткомъ, въ такомъ же количествѣ, какое употреблено на заторъ, и, размѣшавъ весломъ, положить нѣсколько свѣжей или хорошо высушенной мяты и оставить на цѣлыя сутки, закрывъ хорошенько. По прошествіи сутокъ, берутъ стаканъ дрожжей, по четверти фунта муки гречневой и пшеничной и съ полфунта патоки, мѣшаютъ все вмѣстѣ и выливаютъ въ сказанную кадку. Потомъ, размѣшавъ хорошенько, даютъ постоять съ часъ, и льютъ по немногу холодную воду такъ, что если кадка взята на упомянутое количество, ведеръ въ 10, то чтобы по прошествіи двухъ сутокъ наполнить ее совершенно. Послѣ каждаго подливанья надобно хорошенько размѣшивать и закрывать кадку. Наполненный такимъ образомъ кадкѣ дать стоять сутки; въ это время вся гуща поднимется сперва на верхъ жидкости, а потомъ начнетъ понемногу опускаться на дно, такъ что наконецъ сверху будетъ одинъ чистый квасъ, который тогда можно попробовать. Если квасъ еще не довольно киселъ, то дать ему стоять до тѣхъ

поръ, пока онъ не получитъ желаемой кислоты, ибо чѣмъ долѣе онъ стоитъ, тѣмъ дѣлается кислѣе.

1350. Кислыя щи.

1. Взять муки крупичатой 12 фунтовъ, гречневой 10 фунтовъ, солоду пшеничнаго два гарнца, мякиша хлѣба ржанаго рѣшетнаго, безъ корокъ, 12 фунтовъ. Мякишъ, высушивъ, столочь, перемѣшать съ мукою и солодомъ, заварить 10 ведрами кипятку и развести потомъ водою. Когда устоится, слить въ другую кадку, и, положивъ туда завязаннаго въ мѣшечкѣ изюма одинъ фунтъ и мяты 5 пучковъ, заквасить гущею. Когда окиснетъ, разлить въ бутылки, а изюмъ, вынувъ изъ мѣшка, также разложить по бутылкамъ, въ кажду по двѣ ягодки.—2. Одно ведро кипятку влить въ кадку на солодъ пшеничный и ячменный, каждаго по получетверику, и ржанаго четвертку, и замѣсить ихъ въ тѣсто, прибавя крупичатой муки 12 фунтовъ, гречневыхъ крупъ четвертку и мяты полфунта. Этотъ заторъ сбивать какъ можно больше весломъ и, засыпавъ пшеничными отрубями, накрыть и дать солодѣть $3^1/_2$ часа. Послѣ того влить въ кадку полтора ведра кипятку и вымѣшать весломъ, доливая кипяткомъ. Какъ скоро сусло отварится, весло вынуть и, закрывъ кадку, оставить стоять четыре часа; потомъ слить въ котелъ; взять хорошей закваски, подбить ее крупичатою и гречневою мукою, и поставить въ теплое мѣсто; а когда будетъ подниматься, то прибавить холоднаго сусла, которое, когда сдѣлается теплымъ какъ парное молоко, слить въ кадку или боченокъ, положить туда же закваску и мяту, и когда закиснетъ, разлить въ бутылки. Для такого количества кислыхъ щей надобно приготовить сто бутылокъ и въ каждую изъ нихъ положить по изюминѣ. За недостаткомъ бутылокъ можно оставить кислыя щи и въ боченкѣ, хорошенько закупоривъ, и выставить на ледъ.—3. Столочь 30 фунтовъ сухарей изъ рѣшетнаго хлѣба и просѣять ихъ сквозь рѣшето; потомъ взять солода пшеничнаго и ячменнаго по получетверику, ржанаго четвертку, крупъ гречневыхъ четвертку, муки крупичатой 15 фун., и разваренной пшенной каши 12 фунтовъ. Сперва высыпать въ кадку толченые сухари и обдать ихъ горячею водою, но не кипяткомъ, потомъ высыпать всѣ солода и, прибавляя горячей воды, вымѣшивать весломъ. Потомъ всыпать крупичатую муку и кашу, и перемѣшать, чтобы сдѣлалось тѣсто. Пока эта смѣсь будетъ солодѣть въ кадкѣ, вытопить печь, и, положивъ тѣсто изъ кадки въ корчаги, налить въ нихъ по немногу воды, поставить въ печь и дать имъ прѣть три часа; послѣ того корчаги изъ печи вынуть, находящуюся въ нихъ смѣсь выложить въ кадку, и, тотчасъ же, обваривъ кипяткомъ, дать жидкости простоять часа три; наконецъ, слить ее въ котелъ. Этого сусла достаточно на

сто двадцать бутылыкъ; если же его недостанетъ, то положить въ кадку нѣсколько льду и рѣчной холодной воды и мѣшать до тѣхъ поръ, пока ледъ разойдется. Наконецъ, положить въ кадку толченаго изюма два фунта, обваренной мяты полфунта, и накрыть поплотнѣе. Когда въ суслѣ пѣна поднимется на верхъ, то ее, вмѣстѣ съ мятою, снять, а сусло изъ кадки процѣдить чрезъ салфетку въ котелъ или ушатъ, прибавивъ два фунта толченаго сахару; потомъ разлить по бутылкамъ, которыя закупорить пробками и поставить въ погребъ, но не на ледъ, а на солому или на доски. На оставшуюся гущу налить холодной рѣчной воды восемь ведеръ и вымѣшать ее хорошенько; когда вода отстоится, то слить ее въ боченокъ, куда положить мяту и оставшійся отъ кислыхъ щей подквасъ; боченокъ закупорить, замазать глиною и поставить въ ледъ. Эти вторыя кислыя щи будутъ тоже хороши, если посуда и покрышка чисты и безъ запаха.—4. Взять два четверика ситной муки, по $2^1/_2$ гречневой, крупичатой и пшеничной муки, и полчетверика хорошаго ячменнаго солода, затереть все на горячей водѣ, размѣшивая нѣсколько часовъ, чтобы совершенно раздробились всѣ комья; потомъ обварить кипяткомъ и вымѣшать снова. Послѣ надобно прилить холодной воды, перелить въ кадку и поставить на ледъ, чтобъ гуща опала на дно. Тогда слить устоящееся сусло въ отдѣльную кадку, запустить хорошими дрожжами и положить пять фунтовъ свѣжей или сухой мяты. Когда жидкость закиснетъ, разлить по боченкамъ, положивъ въ каждый по небольшой щепоткѣ соли, и держать на погребу.—5. Два съ половиною фунта пшеничной муки, два съ половиною фунта мелкаго пшеничнаго или ржанаго солода и полтора фунта гречневой муки, просѣять чрезъ сито, всыпаютъ въ кадочку и наливаютъ кипятку столько, чтобы вышелъ растворъ, подобный хлѣбному тѣсту, который надобно оставить часа на два или на три солодѣть. Послѣ этого вливаютъ три ведра кипятку и, размѣшавъ, даютъ отстояться, а потомъ сливаютъ въ другую кадочку, и остудивъ до степени теплоты парнаго молока, кладутъ два съ половиною фунта патоки или меда и, помѣшавъ немного, заквашиваютъ дрожжами, въ количествѣ отъ полустакана до цѣлаго стакана. При заквашиваніи можно класть мяту или другія ароматическія травы. Когда покажется пѣна, тогда жидкость разливаютъ въ бутылки и закупориваютъ. Въ бутылкахъ дать щамъ постоять полсутки въ теплѣ, а потомъ вынести въ ледникъ. По прошествіи трехъ дней щи можно подавать.—6. Ячменнаго солода, который употребляется на пиво, 1 четверикъ, ржаной сѣянной муки 6 гарнцевъ, крупичатой пшеничной муки 5 фунтовъ, гречневой 5 фунтовъ, перемѣшавъ, три четверти этой смѣси всыпать въ кадку, а четвертую часть оставить. Потомъ налить въ кадку немного кипятку, замѣсивъ густое тѣсто, всыпать половину оставленной смѣси, накрыть кадку сперва холстомъ, а потомъ войло-

комъ, и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Потомъ влить еще кипятку столько, чтобъ изъ тѣста сдѣлалась густая каша и, всыпавъ остальную часть смѣси, дать еще постоять съ часъ. Тогда влить въ этотъ заторъ 20 ведеръ кипятку и, размѣшавъ его, дать еще стоять съ часъ. Когда это сусло остынетъ, положить въ бочку фунтъ мяты, фунтъ меду и 4 стакана дрожжей, и, выливъ холодное сусло, поставить въ тепломъ мѣстѣ, заткнуть отверстіе бочки. Когда начнется броженіе, то разливать изъ крана въ бутылки, положивъ сперва въ каждую изъ нихъ по изюминѣ, и поставить бутылки въ тепломъ мѣстѣ незакупоренными. Когда изъ бутылокъ польется чрезъ край пѣна, тогда закупорить ихъ и поставить въ погребъ, а лѣтомъ въ ледникъ.

1351. Медъ.

1. На 1 пудъ меда берутъ восемь ведеръ свѣжей воды и мѣшаютъ въ котлѣ, который ставятъ на слабый огонь, чтобы медъ не пригорѣлъ. Варятъ до тѣхъ поръ, пока появится пѣна, которую слѣдуетъ снимать. Если медъ заготовляется не въ прокъ, но для скораго употребленія, но нѣтъ надобности его много уваривать; напротивъ того, медъ, приготовленный въ прокъ, должно уваривать до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается клейкимъ. Сваренному меду даютъ остыть до теплоты парнаго молока, послѣ чего переливаютъ его въ чистый боченокъ и, заправивъ дрожжами, наливаютъ бочку непремѣнно полною. Заткнувъ ее, оставляютъ небольшое отверстіе для воздуха; по окончаніи же броженія, закупориваютъ совсѣмъ плотно. Когда медъ начнетъ издавать винный запахъ, тогда бочку переносятъ въ погребъ. Для приданія меду лучшаго вкуса, прибавляютъ въ него, во время броженія, гвоздики или корицы, зашивъ ихъ въ полотняный мѣшечекъ и опустивъ въ бочку. Лучшая пропорція пряностей на вышесказанное количество меда: 12 золотниковъ корицы, $4^1/_2$ золотника гвоздики и по одному золотнику кардамона и инбиря. Медъ изъ бочекъ разливаютъ въ бутылки и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ. — 2. Одну часть меда развесть въ шести частяхъ воды и вскипятить на умѣренномъ огнѣ; потомъ положить двѣ пригоршни хорошаго хмѣля, зашитаго въ холстинный мѣшечекъ вмѣстѣ съ камушкомъ, и пустить въ жидкость, чтобы мѣшечекъ легъ на днѣ; а затѣмъ опять уваривать, снимая пѣну. Когда жидкость уварится до желаемой густоты, снимаютъ съ огня и, давъ немного остынуть, выливаютъ въ боченокъ, переложивъ мѣшечекъ съ пряностями, и переносятъ въ погребъ. Пока еще медъ такъ тепелъ, какъ парное молоко, запустить его дрожжами и оставить перебродить, что совершится недѣли въ три или четыре. — Чѣмъ долѣе стоитъ медъ, тѣмъ лучше становится.

1352. Медъ розовый.

На 10 ведеръ воды берутъ 65 фунтовъ краснаго меда и варятъ въ открытомъ котлѣ, а потомъ неоднократно процѣживаютъ сквозь мѣшокъ, въ которомъ положено 10 фунтовъ сушеной черники. Для приведенія его въ броженіе нужно 5 стакановъ дрожжей, а для освѣтленія 3 золотника рыбьяго клею. Букетъ сообщается розовымъ масломъ, котораго кладутъ по 6 капель на ведро. Предъ разлитіемъ этотъ медъ долженъ стоять два мѣсяца на ледникѣ, иначе онъ будетъ мутнымъ. Онъ можетъ сберегаться около года.

1353. Рублевый медъ.

Онъ называется такъ потому, что прежде продавался по рублю ассигнаціями за бутылку. На приготовленіе 10 ведеръ этого напитка берутъ 50 фунтовъ казанскаго меда и 15 ф. сахарнаго песку, или 40 ф. бѣлгородскаго меда, 10 фунт. казанскаго и 20 фунт. сахарнаго песку. Если варя составлена изъ казанскаго меду, то проварку необходимо производить въ закрытомъ котлѣ. Для броженія нужно 6 стакановъ дрожжей. Букетъ этому меду придаютъ слѣдующею смѣсью: разбиваютъ на мелкіе кусочки $1/2$ ф. фіалковыхъ корней и $1/8$ фунта инбирныхъ, къ которымъ прибавляютъ еще иногда отъ 30 до 70 капель розоваго масла и 1 золотникъ лимоннаго; положивъ все это въ мѣшечекъ, опускаютъ его въ бочку. Предъ закупоркою вливаютъ ложку уксуса или бутылку кислаго бѣлаго вина, или даже сокъ отъ двухъ лимоновъ. Если варили изъ бѣлгородскаго меда, то духовъ нужно класть болѣе. Медъ разливается въ бутылки чрезъ три мѣсяца, и пробки у бутылокъ обвертываютъ проволокою. Бутылки съ этимъ медомъ должно сохранять лежмя въ холодномъ погребѣ.

1354. Кондитерскій медъ.

На 10 ведеръ воды берутъ 40 фунтовъ чистаго сахару, 80 ф. казанскаго меда и 6 стакановъ дрожжей; для приданія же букета опускаютъ въ мѣшечкѣ смѣсь изъ $1/2$ ф. инбирнаго корня, $1/2$ ф. фіалковаго, $1/8$ ф. шалфея, $1/8$ ф. мяты и $1/8$ фунта кардомона, на кои налито 100 капель лимоннаго масла, 50 капель розоваго и сокъ изъ пяти лимоновъ. Разливаютъ этотъ медъ не ранѣе, какъ чрезъ два мѣсяца.

1355. Инбирный медъ.

На 10 ведеръ воды берутъ 2 пуда сахарнаго песку и 10 фунтовъ инбиря; этотъ же инбирь опускается впослѣдствіи и въ боченокъ, будучи за-

нить въ мѣшечкѣ. Для броженія нужно 7 стакановъ дрожжей. Его разливаютъ чрезъ $2^1/_2$ мѣсяца въ маленькія бутылочки. Если онъ хорошо закупоренъ, то можетъ простоять нѣсколько лѣтъ.

1356. Медъ крѣпкій.

1. Пудъ лучшей патоки или меду развести 8-ю ведрами воды и варить, пока выкипитъ до половины, аккуратно снимая пѣну. Когда жидкость остынетъ, перелить ее въ чистую бочку, которой стѣнки вымазаны кислымъ ржанымъ тѣстомъ, или, пока медъ имѣетъ еще теплоту парнаго молока, влить въ него штофъ дрожжей и оставить перебродить. Въ это же время положить въ него, въ мѣшечкѣ, корицы 10 золотниковъ, гвоздики 4 золотн., кардамона 2 золотн., перца 1 золотн. и инбиря 3 золотника. Когда медъ перебродитъ, оставить его на полгода, крѣпко закупоря. Послѣ того разлить его въ бутылки. — 2. Шесть фунтовъ самаго лучшаго бѣлаго меда развести въ двухъ ведрахъ воды и варить, непрерывно снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока растворъ сдѣлается густъ какъ патока. Тогда процѣдить его сквозь суконную цѣдилку. Чѣмъ долѣе этотъ медъ уваривать, тѣмъ онъ будетъ крѣпче. Сваренный медъ, еще нѣсколько теплый, слить въ бочку и запустить хорошими дрожжами отъ бѣлаго пива. Если броженіе происходитъ порядочно, то положить еще на каждое ведро по стакану французской водки, которая осадитъ дрожжи, а медъ сдѣлается крѣпкимъ и чистымъ. Для улучшенія вкуса, можно опустить чрезъ втулку боченка мѣшечекъ съ разными пряностями — корицею, гвоздикою, кардамономъ, мелисою и проч.

1357. Медъ англійскій.

1. Берутъ воды рѣчной полтора ведра, сахару чистаго два фунта, хорошей патоки два штофа, размѣшиваютъ все и кипятятъ, снимая пѣну, а потомъ выливаютъ въ деревянный ушатъ. Пока медъ еще не совсѣмъ остынетъ, обрѣзать съ двадцати лимоновъ наружную желтую кожицу, опустить въ него, прибавивъ восемь столовыхъ ложекъ пивныхъ дрожжей и, сливъ въ боченокъ, часто взбалтывать въ продолженіе четырехъ дней сряду, а потомъ оставить стоять двѣнадцать дней. Наконецъ разлить въ бутылки и держать въ погребѣ, на холоду. — 2. Растворить полпуда хорошей патоки въ 4-хъ ведрахъ воды, уварить, снимая пѣну; положить разныхъ душистыхъ травъ и продолжать уваривать пока выкипитъ половина воды. Потомъ запустить пивными дрожжами, какъ выше сказано.

1358. Медъ апельсинный бѣлый.

На 20 фунтовъ хорошаго меда налить въ котелъ 4 ведра рѣчной воды, поставить на огонь и кипятить, снимая пѣну, и понемногу прибавлять хо-

лодной воды до тѣхъ поръ, пока медъ сдѣлается чистъ какъ янтарь. Потомъ слить его въ кадку и, остудивъ, запустить дрожжи съ калачемъ или бѣлымъ хлѣбомъ. Какъ скоро медъ начнетъ бродить, то калачъ вынуть, пѣну снять и медъ перелить сквозь сито въ боченокъ. Послѣ того взять десять апельсиновъ, съ половины которыхъ обтереть цедру на сахаръ, а съ пяти другихъ апельсиновъ срѣзать корку ножемъ; цедру съ сахаромъ, простую корку, $^{1}/_{4}$ ф. фіалки и 8 зол. осетроваго разщипаннаго клею положить въ боченокъ съ медомъ; апельсинную же мякоть, вынувъ сѣмячки, изрѣзать и положить въ кастрюлю, въ которую влить меду, и вскипятивъ, процѣдить сквозь салфетку и влить также въ боченокъ. Закупоривъ и замазавъ его глиной, поставить въ ледъ, гдѣ и дать стоять ему дней двадцать, послѣ чего медъ можно разливать въ бутылки.

1359. Крѣпкій астраханскій медъ.

Разведя пудъ меда въ пяти ведрахъ воды, кладутъ въ корчагу два штофа пивныхъ дрожжей и фунтъ пшеничной муки, и подбавляютъ два штофа медовой сыты. Отваривъ 1 фунтъ хмѣлю въ ведрѣ воды, выливаютъ въ тотъ же горшокъ и ставятъ въ теплое мѣсто часа на 3—4, для броженія. Этотъ такъ называемый *приголовокъ* вливаютъ въ растворенную сыту и, перуливъ все въ бочку, относятъ въ прохладное мѣсто, гдѣ жидкость бродитъ трое сутокъ. Чтобы придать болѣе крѣпости меду, сцѣдивъ его, переливаютъ въ другую бочку, и даютъ ему бродить еще дней 8—12, въ каждыя сутки подбавляя въ него по полуфунту сыраго меда, чтобы напитокъ отъ долговременнаго броженія не потерялъ своей сладости.

1360. Медъ изъ березоваго сока.

Рано весною собрать березоваго сока и, на каждый фунтъ хорошей чистой патоки положить его по двѣнадцати обыкновенныхъ стакановъ, варить на огнѣ; не очень сильномъ, въ теченіе цѣлаго часа. Послѣ того слить въ боченокъ и запустить ломтемъ ржанаго хлѣба, намазаннаго дрожжами. Когда въ боченкѣ прекратится шумъ, разлить жидкость въ бутылки и, закупоривъ хорошенько, поставить въ погребъ.

1361. Медъ изюмный.

1) Двѣнадцать фунтовъ хорошей коринки, очищенной отъ вѣточекъ, варить въ водѣ, пока она размякнетъ; потомъ въ деревянной ступѣ растолочь ее деревяннымъ пестомъ и протереть сквозь сито. Протертое положить

въ воду, въ которой варилась коринка, прибавя шесть бутылокъ лучшей патоки и столько свѣжей отварной воды, чтобы всего вышло полтора ведра. Варить не очень долго, счерпывать пѣну и, снявъ съ огня, остудить. Для очищенія меда положить въ него 8 или 10 яичныхъ бѣлковъ. Давъ меду остынуть какъ парное молоко, слить его въ бочку и запустить дрожжами бѣлаго пива; а когда перебродитъ, разлить въ боченки и, заткнувъ ихъ, оставить на нѣсколько мѣсяцевъ въ погребѣ.—2) Чистую отобранную коринку толкутъ въ деревянной ступкѣ и потомъ смѣшиваютъ съ водою и патокою въ такой пропорціи: коринки 20 фун., сахарной патоки 20 фун. и воды 3 ведра. Смѣсь кипятить, подбавляя воды столько же, сколько ея испарится. Кипяченіе и охлажденіе можно производить въ открытой посудѣ. Охлажденную жидкость, вмѣстѣ съ оболочками и зернами ягодъ, переливаютъ въ боченокъ, гдѣ стаканомъ дрожжей производится быстрое броженіе; когда уже мало будетъ отдѣляться дрожжей, приливаютъ около 20 капель чернаго перуанскаго бальзама, растворенпаго въ крѣпкомъ винномъ спиртѣ. Затѣмъ подбавляютъ растворъ рыбьяго клею и относятъ въ ледникъ. По прошествіи 10 дней, медъ разливаютъ въ бутылки, остерегаясь, чтобы не попало въ нихъ оболочекъ отъ изюмныхъ ягодъ.

1362. Медъ клюковный.

1) На 20 фунтовъ меда нужно полчетверика клюквы. Разведя медъ четырьмя ведрами теплой воды, наливаютъ въ котелъ, даютъ хорошенько вскипѣть, снимая пѣну, и, когда уже не останется пѣны на жидкости, наливаютъ въ жидкость морсъ, выжатый изъ полчетверика клюквы, и, прокипятивъ одинъ разъ, даютъ остынуть до того, какъ рука можетъ терпѣть; послѣ чего сливаютъ въ боченокъ. Размоча въ томъ же меду пять золотниковъ рыбьяго клею и, изрѣзавъ его мелко, кладутъ вмѣстѣ съ порошкомъ корицы, гвоздики, фіалки и кишнеца, взявъ по три золотника каждой и завязавъ ихъ въ холщевый мѣшечекъ.—2. На пудъ краснаго меда-сырца и на четверикъ клюквы берутъ столько воды, чтобы послѣ получасоваго кипяченія получилось 4 ведра сусла. По охлажденіи, въ открытой посудѣ, до 15° Р., сливаютъ сусло въ боченокъ сквозь сито, приливаютъ два стакана пивныхъ дрожжей, а по окончаніи броженія, освѣтляютъ золотникомъ клею. Для аромата опускаютъ въ боченокъ мѣшечекъ съ $^1/_3$ фунта фіалковаго корня, въ крупномъ порошкѣ, на который налить $^1/_2$ золотника мятнаго или 1 золотникъ лимоннаго масла. До разлитія медъ стоитъ на ледникѣ не болѣе недѣли, а по разлитіи тотчасъ готовъ къ употребленію. Онъ приготовляется весною изъ подснѣжной клюквы и подверженъ скорому окисанію. Вмѣсто 1 пуда краснаго меда-сырца можно брать 45 фунтовъ сахарной, или 55 фунтовъ картофельной патоки.

1363. Медъ липовый.

Двадцать фунтовъ лучшаго бѣлаго меда развести въ двадцати бутылкахъ теплой воды и кипятить въ котлѣ около часа; потомъ дать жидкости остынуть, какъ парное молоко и прибавить хорошихъ свѣжихъ дрожжей; а когда броженіе окончится, влить двѣ бутылки французской водки или бутылку виннаго спирта. Въ закисшій медъ прибавляютъ хмѣльнаго отвара, смѣшаннаго пополамъ съ отваромъ липовыхъ цвѣтовъ, и даютъ бродить еще трое сутокъ, отъ чего медъ теряетъ большую часть своей сладости. Чтобы сдѣлать его опять сладкимъ, прибавляютъ въ окрѣпшій медъ вновь полпуда меда, развареннаго въ ведрѣ воды до густоты сиропа и оставляютъ вновь бродить; потомъ переливаютъ чрезъ сито въ чистую бочку, съ желѣзными обручами, и ставятъ въ погребъ на ледъ. Медъ изъ нея начинаютъ брать только по прошествіи четырехъ мѣсяцевъ или полугода. Хорошій липовый медъ прозраченъ какъ вода, вкусъ имѣетъ сладкій, медовый, запахъ ароматическій, похожій на запахъ липовыхъ цвѣтовъ. Чѣмъ онъ стоитъ долѣе непочатымъ, тѣмъ дѣлается лучше.

1364. Медъ малиновый.

Отваривъ медъ, слить его въ кадку, и, остудивъ, положить свѣже-выжатаго сока изъ малины столько, чтобы медъ принялъ малиновый вкусъ и цвѣтъ. Потомъ запустить его лучшими дрожжами съ калачомъ, и, когда медъ станетъ закисать, то, процѣдивъ его сквозь салфетку, слить въ боченокъ, прибавить фіалковаго корня и рыбьяго клею, а затѣмъ поставить боченокъ въ ледъ на мѣсяцъ. Послѣ весь медъ разлить по бутылкамъ и, закупоривъ ихъ, поставить въ подвалѣ въ песокъ.

1365. Медъ нѣмецкій.

Распускаютъ хорошей патоки 15 фунтовъ въ 2 ведрахъ рѣчной воды, наливаютъ этотъ растворъ въ котелъ и кипятятъ на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока выпарится пятая часть жидкости. Остальную процѣживаютъ чрезъ фланель, и, давъ ей остынуть, переливаютъ въ бочку, заправивъ дрожжами, ставятъ въ погребъ недѣль на шесть, чтобы перебродила. Втулка бочки въ это время закрывается рѣдкою холстиною. Когда жидкость въ бочкѣ перебродитъ, тогда толкутъ въ крупный порошокъ одинъ лотъ мускатнаго орѣха и столько же корицы, и, зашивши въ мѣшечекъ, опускаютъ въ бочку, которую потомъ наливаютъ медомъ до краевъ; заткнувъ втулку, оставляютъ въ покоѣ. По прошествіи шести недѣль можно разливать медъ въ бутылки.

1366. Медъ сахарный бѣлый.

Въ горячей водѣ распускаютъ сахаръ, и, если угодно, чтобы медъ не скоро окисалъ, то прибавляютъ хмѣля и варятъ. Сваривши, сливаютъ въ кадку и, когда остынетъ, заквашиваютъ дрожжами, которыхъ надобно на полпуда сахару восемь ложекъ. Когда медъ перебродитъ, сливаютъ его въ бочонки сквозь сито. Потомъ, взявъ нѣсколько этого меда, провариваютъ съ сахаромъ и какими угодно пряностями, и прибавляютъ этотъ отваръ въ боченокъ съ медомъ; а когда все устоится, разливаютъ въ бутылки.

1367. Медъ сахарный розовый.

Наливъ котелъ до половины рѣчною водою, положить сахару или сахарной патоки полпуда, и, поставивъ на огонь, кипятить, подбавляя холодной воды. Сахару или патоки должно класть на каждое ведро по пяти фунтовъ. Когда медъ сварится, слить его въ кадку, положивъ свѣжихъ розановъ, и запустить дрожжами съ калачемъ. Какъ скоро медъ закиснетъ, слить его въ боченокъ, прибавя рыбьяго клею и кусокъ сахару, на который накапать розоваго масла по три капли на ведро. Боченокъ съ медомъ поставить въ ледъ на три недѣли.

1368. Виноподобный медъ.

1. Смѣшавъ въ котлѣ 15 штофовъ воды съ 20 фунтами чистаго бѣлаго меду, варить эту смѣсь, мѣшая безпрестанно, до тѣхъ поръ, пока укипитъ половина. Когда отваръ простынетъ, отдѣляютъ одну его половину, вливаютъ въ бочку, въ которой было хорошее виноградное вино; другую же разливаютъ по бутылкамъ (для употребленія какъ ниже будетъ сказано). Бочка ставится въ теплое мѣсто и отверстіе въ ней закрывается холстиною. Затѣмъ начинается броженіе, и вытекаетъ изъ бочки желтая густая пѣна, вмѣсто которой добавляютъ бочку изъ бутылокъ, которыя заранѣе были отложены. Чрезъ три мѣсяца броженіе совершенно прекращается, и тогда бочку закупориваютъ и переносятъ въ погребъ, гдѣ она и должна оставаться, по крайней мѣрѣ, годъ. Послѣ того разливаютъ медъ по бутылкамъ, которыя хорошо закупориваютъ. Чтобы сдобрить вкусъ этого напитка, прибавляютъ къ нему шестую часть, по объему, вина (бѣлаго или краснаго), а также апельсиннаго сока, или же, по прошествіи одного мѣсяца, когда бочка уже стоитъ въ погребѣ, опускаютъ въ нее мѣшечекъ съ гвоздикою, инбиремъ, корицею и мускатнымъ орѣхомъ. Мѣшечекъ оставляютъ въ бочкѣ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ разливать медъ по бутылкамъ.—2. На пудъ краснаго медо-сырца берутъ 20 фунтовъ неочищеннаго виннаго камня и столько

воды, чтобы получилось 4 ведра сусла. Охладивъ до 12° Р., оставляютъ жидкость въ этой температурѣ на два или три дня, причемъ она сама собой придетъ въ броженіе. Когда оно окончится, что узнается прекращеніемъ отдѣленія дрожжей, жидкость процѣживаютъ чрезъ два, одинъ въ другой вложенные, фланелевые мѣшка, освѣтляютъ золотникомъ клею и относятъ въ ледникъ. По прошествіи мѣсяца разливаютъ въ бутылки. Если этотъ медъ хорошо выбродилъ, то похожъ вкусомъ на бѣлое бордосское вино.

1369. Медъ деревенскій.

На 15 штофовъ воды положить 15 фунтовъ бѣлаго меда и два фунта сахару, и, сваривъ въ котлѣ, слить въ кадочку и дать остыть. Потомъ срѣзать съ 12 лимоновъ цедру до-бѣла, а лимоны разрѣзать, выбрать изъ нихъ всѣ зерна и, выжавъ сокъ, влить его въ остуженный медъ; затѣмъ положить 3 столовыя ложки пивныхъ дрожжей, и, когда перебродитъ, очистить 3 золотниками осетроваго клея. Потомъ, подержавъ двѣ недѣли на льду, разлить въ бутылки.

1370. Липецъ.

Липецъ можетъ быть приготовленъ только тамъ, гдѣ можно имѣть свѣжіе іюльскіе соты. Вырѣзавъ соты, кладутъ ихъ на сито, которое покрываютъ сверху для чистоты; ставятъ сито на деревянную кадочку (держаную, безъ запаха) и относятъ въ теплое мѣсто, гдѣ температура не менѣе 25 и не болѣе 35 град., часа на два; при такой температурѣ весь медъ вытекаетъ изъ сотовъ въ кадочку. Полученнаго вышесказаннымъ порядкомъ меда-сырца, для приготовленія липеца, берутъ на каждое ведро воды—пудъ. Въ совершенно чистый котелъ, налитый водою, кладутъ половину количества меда-сырца, закрываютъ крышкою и варятъ въ теченіе часа, потомъ доливаютъ испарившееся количество воды, закрываютъ и ставятъ на огонь, до испаренія половины взятой воды, послѣ чего охлаждаютъ посредствомъ змѣевидной трубочки и приводятъ въ броженіе. Полученная варя называется первымъ сусломъ. Для произведенія броженія, на ведро перваго сусла берется два стакана дрожжей; броженіе производятъ въ закрытомъ сосудѣ. По окончаніи броженія, въ кипятокъ кладутъ $^1/_4$ фун. поваренной соли. Остальное количество меда-сырца смѣшивается съ двойнымъ количествомъ воды, въ которую положено, на пудъ взятаго меда, 10 фунтовъ хорошаго хмѣля; размѣшивается до совершеннаго растворенія меда, ставится на легкій огонь, а еще лучше на плиту, и кипятится до испаренія половины взятой воды; потомъ охлаждаютъ до 16 град. Полученная варя съ хмѣлемъ называется

вторымъ сусломъ, а иногда заправкою. Заправка должна охлаждаться помощію змѣевика. По окончаніи броженія перваго сусла прибавляютъ къ нему заправку чрезъ сито для отдѣленія хмѣля; сливши обѣ вари, боченокъ долженъ быть полонъ; послѣ чего прибавляютъ стаканъ дрожжей. При вторичномъ броженіи боченокъ не затыкаютъ два или три часа, во время которыхъ верховыя дрожжи будутъ выбиваться изъ втулочнаго отверстія; если дрожжей будетъ отдѣляться мало, то вливаютъ на два ведра напитка бутылку хорошаго сотерна, съ разрѣзанными на тонкіе ломтики тремя лимонами; если боченокъ не полонъ, доливаютъ, плотно закупориваютъ и относятъ на ледникъ. Во все время производства напитка должно соблюдать чистоту и осторожность, *чтобы не утратить аромата меда-сырца*; поэтому, проварку, охлажденіе и броженіе слѣдуетъ производить въ закрытыхъ сосудахъ. Боченки, въ которыхъ будетъ бродить и сохраняться напитокъ, должны быть подержаные (чтобы не имѣли запаха дерева), чистые и достаточно крѣпкіе. Подержавъ четыре дня на ледникѣ, опускаютъ въ боченокъ клеевой растворъ, полагая на ведро напитка $^1/_8$ золотн. клею. Боченокъ при перекатываніи стряхивается и устанавливается на надлежащее мѣсто. Черезъ два мѣсяца медъ разливается въ толстыя (шампанскія) бутылки и выдерживается на погребѣ не менѣе четырехъ мѣсяцевъ. Липецъ имѣетъ темнобурожелтый цвѣтъ, густъ, но безъ приторной сладости (ибо сахаръ превратился частію въ карамель), а напротивъ отзывается пріятною горечью отъ хмѣля. Онъ имѣетъ мало игры и производитъ весьма скоро опьяненіе.

1371. Предательскій медъ.

Отличается отъ липеца тѣмъ, что не такъ густъ, не имѣетъ аромата меда-сырца, а сильный, искусственно составленный, сложный ароматъ, маскирующій присутствіе виннаго спирта въ значительномъ количествѣ. Качества этого меда-напитка показываютъ, что онъ можетъ быть приготовленъ изъ всѣхъ сортовъ сахарнаго вещества. На пудъ лучшей патоки, не подгорѣлой, берутъ $1^1/_2$ ведра воды и кипятятъ на легкомъ огнѣ до испаренія полуведра, потомъ охлаждаютъ въ открытомъ холодильникѣ. По охлажденіи до 17 град., раздѣляютъ жидкость на двѣ части: $^2/_3$ сливаютъ въ бутыль (если же напитка значительное количество, то въ нѣсколько бутылей), прибавляютъ дрожжей (3 стакана на ведро), и когда изъ бутылки будетъ отдѣляться слабый кислый запахъ, то сливаютъ сифономъ свѣтлую жидкость съ пѣны и осадка въ боченокъ такой емкости, чтобы могла войти и другая часть ($^1/_3$), не бывшая въ броженіи. Соединивши обѣ жидкости бродившую и не бродившую, вливаютъ клеевой растворъ, полагая на ведро напитка $^1/_{10}$ зол. клею, и вслѣдъ затѣмъ опускаютъ мѣшокъ съ ароматными веществами.

Для сообщенія аромата берутъ въ крупномъ порошкѣ слѣдующую смѣсь: золотникъ англійскаго перца, $1/2$ зол. корицы, $1/4$ зол. гвоздики, золотникъ кардамона, $1/4$ зол. ванили, $1/2$ фун. фіалковаго корня, на который налито 10 капель розоваго и 20 капель лимоннаго масла. Готовый медъ разливаютъ по прошествіи трехъ недѣль. Если въ приготовленный такимъ образомъ медъ, въ числѣ ароматныхъ веществъ, положить $1/4$ фун. калгана, то напитокъ принимаетъ красноватый цвѣтъ и называется *краснымъ бабьимъ медомъ*.

1372. Медъ вишнякъ.

1) 10 гарнцевъ меда кипятить съ 4 гарнцами воды, на вольномъ огнѣ, при чемъ снимать всплывающую на верхъ пѣну. Когда перестанетъ появляться пѣна, котелъ снимается съ огня и охлаждается до 14 или 15° Р., а потомъ вливается въ бочку, наполненную 36 гарнцами спѣлыхъ вишень, при чемъ бочка должна быть на 4 или 5 дюймовъ неполною. Въ эту бочку прибавляютъ хорошихъ дрожжей и ставятъ въ подвалѣ, не слишкомъ холодномъ, въ нѣсколько косвенномъ положеніи, такъ, чтобы дрожжи, во время броженія всплывающія на верхъ, могли вытекать; а перевороченный шпунтъ кладется на отверстіе бочки неплотно. Во время продолжающагося броженія, сперва черезъ 8 дней, а потомъ черезъ 14, шпунтъ забивается крѣпко, бочка переворачивается, и жидкость сильно взбалтывается качаніемъ; потомъ опять отбивается шпунтъ и бочка ставится въ прежнемъ положеніи. По истеченіи трехъ или пяти мѣсяцевъ (что зависитъ отъ сочности ягодъ), когда ягоды обратятся въ однообразную массу, жидкость процѣживается чрезъ плотный холщевый мѣшокъ, очищается осетровымъ клеемъ и разливается въ бутылки. Этимъ же способомъ приготовляется медъ изъ малины. — 2) На пудъ неподгорѣлой сахарной патоки и пудъ толченныхъ съ косточками вишенъ берутъ столько воды, чтобы послѣ кипяченія и охлажденія вышло 5 ведеръ сусла, для броженія котораго нужно три стакана дрожжей. По окончаніи броженія опускаютъ въ боченокъ смѣсь изъ 2 фун. толченыхъ горькихъ миндалей и корокъ 5 апельсиновъ, зашитую въ мѣшкѣ. По прошествіи двухъ дней, льютъ въ боченокъ растворъ рыбьяго клею, взбалтываютъ и оставляютъ устояться. Чрезъ три же дня освѣтленія разливаютъ въ бутылки. Этотъ медъ сохраняется нѣсколько мѣсяцевъ безъ порчи.

1373. Арбузный морсъ.

Взять 36 арбузовъ средней величины, и, разрѣзавъ каждый пополамъ, вырѣзать мясо, вынуть всѣ сѣмяна, выжать сокъ изъ мяса и, проваривъ въ котлѣ 3 часа, безпрестанно мѣшая, процѣдить. Процѣженный

сокъ слить въ котелъ и, искрошивъ жеребейками мясо, вынутое изъ другихъ десяти арбузовъ, варить еще 5 часовъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло, и когда сокъ начнетъ сгущаться, то убавить огня, а сгустившемуся соку дать отстояться. Когда гуща осядетъ на дно, верхній свѣтлый сокъ разлить въ бутылки. Само собою разумѣется, что этотъ морсъ дѣлаютъ только тамъ, гдѣ арбузы растутъ въ большомъ изобиліи. Арбузный морсъ хранится безъ порчи весьма долго.

1374. Клюковные выморозки.

1) Оттаявъ мерзлую клюкву въ теплой комнатѣ и, положивъ ее на рѣшето, дать постоять столько времени, чтобы вся находящаяся въ ней вода стекла въ подставленный для того сосудъ. Потомъ размявъ и растерши хорошенько ягоды въ каменной ступкѣ или деревянной чашкѣ, сложить мякоть въ кадку и, закрывъ чистымъ полотенцемъ, выставить ее на морозъ недѣли на двѣ. Когда клюковная мякоть порядкомъ промерзнетъ, внести кадку въ теплую комнату, накрыть деревянною крышкою и; пальца на два выше дна, просверлить въ ней съ боку нѣсколько отверстій, въ которыя вставить по гусиному перу, а подъ нихъ—бутылки, для стока жидкости. По мѣрѣ того, какъ клюква начнетъ таять понемногу въ теплѣ, сокъ будетъ стекать и собираться въ бутылки. Но какъ выморозковъ стекаетъ очень немного, то можно отстоявшуюся мякоть снова хорошенько перемять, вторично заморозить и сцѣдить тѣмъ же порядкомъ въ особыя бутылки, ибо полученный при этомъ сокъ будетъ качествомъ ниже полученнаго въ первый разъ. Если на оставшуюся мякоть налить нѣсколько теплой воды и выжать, то получится обыкновенный клюковный сокъ или морсъ.—2. Оттаявъ мерзлую клюкву, размять ее въ деревянной чашкѣ деревяннымъ же пестомъ и выложить въ деревянный боченокъ, въ которомъ съ боку у самаго дна сдѣлать дырку, немного толще пера. Эта клюква замораживается въ погребу или на морозѣ дней десять, смотря по погодѣ. Послѣ чего боченокъ вносятъ въ комнату, ставятъ на скамью, чтобъ удобно было подставлять бутылки, и выпускаютъ чрезъ втулку весь оставшійся сокъ. Сначала онъ бѣжитъ довольно быстро, потомъ медленнѣе. Замораживанье и оттаиванье можно повторить еще разъ. Оба эти способа почти одинаковы.

1375. Сокъ красной смородины.

Ягоды, безъ стебельковъ, положить въ глиняный горшокъ, поставить на огонь и варить, подавливая ихъ ложкою пока дадутъ изъ себя сокъ; тогда протереть ягоды съ сокомъ сквозь сито, а остатки сока выдавить сквозь полотенце и оставить стоять на ночь, чтобъ гуща осѣла на дно; послѣ чего

сокъ опять процѣдить въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, и, безпрестанно вымѣшивая ложкою и снимая пѣну, уварить густо и, разливъ въ бутылки, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Какъ во время варенія сока въ горшкѣ, ягоды могутъ прикипать къ стѣнкамъ, отъ чего сокъ теряетъ свой вкусъ, то лучше ставить горшокъ въ наполненный водою котелъ, стоящій уже на огнѣ. Неподслащенный сокъ держится прочнѣе, нежели подслащенный, который отъ доступа воздуха приходитъ въ броженіе.

1376. Сокъ брусничный.

Истолокши брусничныя ягоды въ деревянной ступѣ, выдавленный изъ нихъ сокъ варить до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густъ, какъ патока. Этотъ сокъ въ холодномъ мѣстѣ можетъ храниться болѣе года свѣжимъ.

1377. Сокъ вишневый.

1. Ощипать отъ вишенъ стебельки, растолочь ягоды вмѣстѣ съ косточками и изъ гущи выдавить сокъ, который поставить отстояться на два часа. Когда мутность осядетъ на дно, процѣдить чистую жидкость сквозь сито и, подваривъ немного, разлить въ бутылки, заливъ сверху въ горлышкѣ, на палецъ, прованскимъ масломъ; потомъ заткнуть и сохранять въ погребѣ.— 2. Очищенныя отъ стебельковъ и косточекъ вишни растереть и на слабомъ огнѣ разварить; потомъ процѣдить сквозь сито и уварить сокъ до сгущенія. Когда хотятъ имѣть сокъ этотъ сладкимъ, то на каждую бутылку сока прибавить $1/2$ фунта сахара и вскипятить.

1378. Сокъ земляничный.

Въ чистую стеклянную банку уложить слоями землянику, пересыпая каждый слой мелкимъ сахаромъ, пока не наполнится вся банка, которую и оставить до тѣхъ поръ, пока земляника не выпуститъ изъ себя всего сока. Тогда прожать всю массу сквозь сито или холстъ, разлить въ бутылки, прибавивъ на каждую бутылку по рюмкѣ рома или арака, закупорить и хранить въ погребѣ. Сокъ этотъ можно пить съ водою и употреблять для мороженаго.

1379. Сокъ барбарисный.

1. Когда барбарисныя ягоды поспѣютъ и простоятъ уже нѣсколько ночныхъ морозовъ, собрать ягоды, выдавить изъ нихъ сокъ, слить въ чашку и поставить на сутки, чтобы вся нечистота отсякла на дно. Потомъ осторожно сцѣдить сокъ бутылки и залить сверху прованскимъ масломъ. Можно

барбарисный сокъ подваривать и съ сахаромъ.—2. Совершенно спѣлыя барбарисныя ягоды высушить и, всыпавъ въ фаянсовую чашку, налить ихъ чистою водою и дать имъ перебродить на солнцѣ или въ умѣренномъ жару въ печи; послѣ чего жидкость слить и процѣдить сквозь сито. Давъ ей простоять еще дня два, вновь процѣдить и слить въ чистыя бутылки, которыя, закупоривъ, хранить въ погребѣ въ сухомъ пескѣ или на полкахъ. Хорошо изготовленный сокъ имѣетъ красноватый цвѣтъ и пріятный кисловатый вкусъ.

1380. Сокъ яблочный.

Съ самыхъ простыхъ кислыхъ яблокъ очистить кожу и изрубить ихъ въ куски, въ чистой кадочкѣ такъ, какъ рубятъ капусту. Потомъ положить кусочки въ холстинные мѣшки и выжать изъ яблокъ сокъ прессомъ или такимъ станкомъ, которымъ выжимаютъ конопляное масло. Сокъ варится съ медомъ или сахарнымъ пескомъ, въ мѣдномъ тазѣ, до тѣхъ поръ, пока не станетъ садиться; тогда его нужно остудить, процѣдить, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и хранить въ погребѣ. Сахаръ или медъ кладутъ въ него по вкусу. Этотъ сокъ должно долго уваривать.

1381. Сокъ малиновый, для сбереженія на нѣсколько лѣтъ.

Горшки, наполненные раздавленными ягодами малины, ставятъ въ погребъ на 3 или 4 дня. При этомъ отъ начинающагося броженія слизистыя части выдѣляются, и чрезъ выжиманіе получается большое количество сока. Его оставляютъ на холоду въ теченіе 24 часовъ и потомъ, процѣдивъ чрезъ фланель, наливаютъ въ бутылки или кувшины и, закупоривъ весьма слабо, ставятъ въ большой котелъ, на дно котораго предварительно кладутъ слой соломы. Наливъ въ котелъ столько воды, чтобы бутылки или кувшины не поднимались кверху, подвергаютъ воду нагрѣванію. Полезно обвивать бутылки соломою или наполнять ею промежутки между ними, чтобы, отъ движенія воды при кипяченіи, онѣ не сталкивались и не лопались. Воду нагрѣваютъ до кипѣнія сока, что обнаруживается пѣною, выходящею изъ-подъ пробокъ. Такимъ образомъ кипятятъ сокъ въ теченіе $^1/_4$ часа; послѣ чего бутылки плотно закупориваютъ, обвязываютъ и засмаливаютъ. Сокъ, приготовленный этимъ способомъ, сохраняется въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ и, вскипяченный съ сахаромъ, даетъ такой же хорошій сиропъ, какъ и полученный изъ свѣжихъ ягодъ. Это извѣстный Апперовъ способъ, которымъ можно приготовлять въ запасъ на долгое время и другіе ягодные соки, какъ-то: изъ вишенъ, черной и бѣлой смородины, земляники и мн. др.

1382. Лимонадный порошокъ.

1. Взять сахару $1^1/_2$ фунта, лимоннаго масла 20 капель, лимонной (или винокаменной) кислоты $^1/_4$ фунта, стереть смѣсь въ мелкій порошокъ и хранить въ плотно закупоренной стклянкѣ. Когда понадобится сдѣлать лимонадъ, то распустить одну столовую ложку этого порошка въ одной бутылкѣ воды.—2. Выжать сокъ изъ 12 лимоновъ, процѣдить его чрезъ фланель, прибавить къ нему $^1/_2$ фунта мелкаго сахару и выпарить смѣсь на огнѣ до-суха; а потомъ, давъ ей простыть, прибавить 15 капель лимоннаго масла, стертаго съ сахаромъ, и растереть всю массу въ мелкій порошокъ.— 3. Стереть сперва корку одного лимона съ сахаромъ; 12 лотовъ этого сахара стирается потомъ съ однимъ лотомъ винокаменной кислоты въ каменной или стеклянной ступкѣ и сохраняется въ хорошо закупоренной стклянкѣ. Распустивъ этотъ порошокъ въ водѣ, получаютъ прекрасный лимонадъ.

1383. Оржадъ.

Полтора фунта сладкаго миндаля и $^1/_8$ фунта горькаго миндаля обдать кипяткомъ, и когда вода простынетъ, очистить ядрышки отъ шелухи, обмыть ихъ въ холодной водѣ и истолочь въ самую нѣжную мякоть, подливая понемногу чистой воды; мякоть переложить въ большую фаянсовую миску и разводить мало-по-малу 5-тью бутылками горячей, но еще не кипѣвшей воды. Послѣ того процѣдить всю жидкость чрезъ холстъ и крѣпко выжать всю гущу, чтобы не осталось въ ней миндальнаго молока. Къ процѣженной жидкости прибавить $^1/_2$ стакана померанцевой воды, $^1/_2$ фунта негустаго обыкновеннаго сахарнаго сиропа и $^1/_3$ фунта малиноваго сиропа.

1384. Шипучій лимонадъ. (Limonade gazeuse).

1. Мелкаго сахара 12 золотниковъ и винокаменной кислоты или, еще лучше, лимонной кислоты 1 золотникъ смѣшать вмѣстѣ въ фарфоровой или стеклянной ступкѣ и, прибавя двѣ капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ, отставить въ сторону. Потомъ насыпать 1 золотникъ двууглекислой соды въ шампанскую полубутылку и, наливъ чистою, самою холодною водою, оставить въ бутылкѣ $^1/_8$ часть пустаго пространства. Потомъ всыпать въ эту бутылку смѣсь сахара и кислоты, и въ то же мгновеніе какъ можно лучше закупорить, завязать пробку и засмолить.—2. Растворивъ въ самой холодной водѣ столовую ложку сахару, налить въ бутылку, и прибавивъ туда очень быстро по золотнику лимонной кислоты и двууглекислой соды, тотчасъ закупорить, завязать и поставить на ледъ.

1385. Оранжадъ.

На 8 апельсиновъ и 4 лимона надобно взять два фунта сахару; стереть имъ съ апельсиновъ и лимоновъ цедру до-бѣла; потомъ апельсины и лимоны разрѣзать, вынуть изъ нихъ зерна, а сокъ выжать въ сосудъ. Все это уварить густо, остудить и, переливъ въ бутылку, держать на погребѣ.

1386. Оржадное тѣсто.

Фунтъ сладкаго и восьмушку горькаго миндаля обдать кипяткомъ и потомъ, очистивъ отъ верхней кожицы, истолочь въ каменной ступкѣ, прибавляя мало-по-малу два фунта сахару и полрюмки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, пока вся масса не сдѣлается однообразнымъ тѣстомъ; послѣ чего ее протираютъ ложкою чрезъ волосяное сито и выкладываютъ въ луженый тазъ, въ которомъ ставятъ на горячую золу или песокъ, минуть на пять, и мѣшаютъ деревяною лопаткою. Снявъ тазъ съ золы, прибавляютъ въ массу нѣсколько капель лимонной эссенціи, растираютъ хорошенько и, давъ простынуть, складываютъ въ банки или фаянсовые горшки и берегутъ въ холодномъ мѣстѣ.

1387. Оржадный сиропъ.

Два фунта сладкаго и четверть фунта горькаго миндаля толкутъ въ ступкѣ, подливая двѣ бутылки холодной воды, чтобы образовалось родъ киселя. Тогда прибавляютъ еще двѣ бутылки воды и, размѣшавъ все хорошенько, процѣживаютъ сквозь холстъ и выжимаютъ. Полученное такимъ образомъ миндальное молоко подслащиваютъ четырьмя фунтами сахару и даютъ вскипѣть этой смѣси; потомъ процѣживаютъ сквозь фланель, охлаждаютъ и прибавляютъ рюмку воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Этотъ сиропъ хранятъ въ холодномъ мѣстѣ.

1388. Сухой оржадъ.

Фунтъ сладкаго миндаля, очистивъ отъ кожицы и истолокши въ каменной ступкѣ съ небольшимъ количествомъ воды, смѣшать съ фунтомъ мелкаго просѣяннаго сахара и посушить въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ. Когда просохнетъ, протереть ложкою сквозь сито, чтобъ прошло все безъ остатка, опять просушить и опять пропустить сквозь сито. Послѣ того всыпать въ бутылку и держать въ сухомъ мѣстѣ. Употреблять по десертной ложкѣ на стаканъ воды. Этотъ порошекъ не портится въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ.

1389. Померанцевая водянка.

Разрѣзать 8 спѣлыхъ померанцевъ, вынуть изъ нихъ всѣ зерна и, положивъ плоды въ ведро кипятка, варить часъ, накрыть котелъ крышкою. Потомъ, остудивъ воду, слить въ боченокъ, въ который положить кожу и сокъ отъ двухъ лимоновъ, наблюдая, чтобы не попали туда зерна, и влить четыре бутылки бѣлаго столоваго вина и 1 столовую ложку дрожжей; потомъ поставить все въ теплую печь. Чрезъ сутки замазать боченокъ глиною и поставить въ холодное мѣсто на двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ разлить по бутылкамъ; горлышко каждой бутылки завязать проволокою и засмолить. Эти бутылки надобно держать въ пескѣ.

1390. Инбирная вода.

1. Инбиря толченаго 8 золот., кремортартара $3^1/_2$ золот., сахару $2^1/_2$ фун. и одинъ лимонъ, изрѣзанный на куски, положить въ кастрюлю съ полуведромъ воды и варить полчаса, не допуская до кипѣнія. Послѣ снять съ огня, и, когда почти совсѣмъ остынетъ, положить одну столовую ложку пивныхъ дрожжей и дать бродить въ продолженіе сутокъ; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку, разлить по бутылкамъ, которыя крѣпко закупорить, завязывая проволокою. Бутылки разложить на пескѣ. Черезъ недѣлю получится отличная инбирная вода.—2. Снявъ корку съ 16 лимоновъ, изрѣзать ихъ на ломтики, стараясь не терять сока, и, положивъ ломтики въ фаянсовую миску, прибавить 5 фун. мелко истолченнаго сахару и по 24 зол. толченаго инбиря и кремортартара; послѣ этого растереть все вмѣстѣ въ густое тѣсто, которое развести 12 штофами чистой теплой воды, положивъ туда же снятую съ лимоновъ корку, изрѣзанную на мелкіе куски. Оставить въ покоѣ на 24 часа, потомъ процѣдить сквозь волосяное сито и разлить въ кувшины отъ сельтерской воды, положивъ въ каждый кувшинъ по нѣскольку изюминокъ, гвоздичныхъ головокъ и кусочковъ инбиря. Дать постоять этимъ кувшинамъ на льду недѣли двѣ или три.

1391. Земляничная и малиновая вода.

Взять нѣсколько фунтовъ ягодъ земляники или малины, только что собранныхъ, и растереть ихъ въ чистой стеклянной, каменной или гладкой деревянной ступѣ. По мѣрѣ растиранія ягодъ, прибавлять къ нимъ чистой холодной воды, но такъ, чтобы на каждый фунтъ ягодъ приходилось не болѣе бутылки воды. Растерши ягоды, оставляютъ ихъ нѣкоторое время стоять, а потомъ процѣживаютъ сквозь чистое полотно; затѣмъ под-

слащиваютъ сахаромъ, полагая около четверти фунта на бутылку. Когда сахаръ разойдется, тогда опять процѣживаютъ и сливаютъ въ бутылки, которыя ставятъ на 24 часа на ледъ.

1392. Смородинная вода.

Въ небольшихъ размѣрахъ она можетъ приготовляться, какъ земляничная и малиновая, съ тою только разницею, что смородину не слѣдуетъ растирать слишкомъ крѣпко, чтобы не раздавить зеренъ. Воды слѣдуетъ прибавлять немного менѣе бутылки на фунтъ ягодъ, а сахару поболѣе четверти фунта, ибо смородина кислѣе малины и земляники. Если желаютъ приготовлять смородинную воду въ большомъ количествѣ для сохраненія на зиму, то берутъ самыхъ спѣлыхъ ягодъ и, снявъ ихъ съ стебельковъ, накладываютъ въ боченокъ до $^1/_8$ его емкости, остальныя же $^7/_8$ наливаютъ отварною рѣчною холодною водою, и ставятъ боченокъ въ подвалъ сутокъ на пять или на недѣлю, смотря по тому, какъ отстоится жидкость. Потомъ сливаютъ ее въ бутылки. Подслащиванія при этомъ способѣ не производится, а сахаръ прибавляется при самомъ употребленіи въ питье.

1393. Крыжовниковая вода.

Измять 20 фунтовъ крыжовника и, наливъ на него отварной холодной воды 8 штофовъ и французской водки 2 штофа, оставить до тѣхъ поръ, пока ягоды подымутся на верхъ; потомъ процѣдить и положить сахару 7 фун., и, когда онъ разойдется, вынести въ подвалъ, чтобъ отстоялось, а потомъ разлить по бутылкамъ.

1394. Брусничная вода.

Перебранную бруснику всыпать въ боченокъ, съ нѣсколькими хорошими яблоками, налить отварною остуженною водою и оставить въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока вода настоится, т. е., мѣсяца на два или на три. Этимъ способомъ приготовляется также вода изъ терна и красной смородины.

1395. Вишневая вода.

У двухъ фунтовъ вишенъ оборвать стебельки, раздавить ягоды и, прибавивъ къ нимъ бутылку воды и сокъ отъ одного лимона, перелить въ чашку: мѣшать все слегка и дать потомъ настояться въ продолженіи полусутокъ. Косточки же отъ вишенъ растолочь въ ступкѣ съ полуфунтомъ сахару, и, смѣшавъ съ вышеупомянутою жидкостью, процѣдить ее сквозь толстую хол-

стину и выдавить мякоть въ тискахъ. Потомъ дать устояться въ продолженіе часа и процѣдить.

1396. Рябиновая вода.

Рябину, хваченную морозомъ, очистить отъ стебельковъ, истолочь и насыпать въ боченокъ; потомъ налить ее кипяткомъ, дать остыть и отстояться, а затѣмъ перелить въ бутылки.

1397. Грушевая вода.

Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ есть лѣсныя груши, сбираютъ ихъ въ то самое время, какъ онѣ начнутъ поспѣвать (но отнюдь не берутъ падали). Собранными грушами насыпаютъ бочку или боченокъ до половины, наливаютъ водою, къ которому прибавляютъ, на каждое ведро, по бутылкѣ спирта, и, поставивъ въ погребъ, оставляютъ настаиваться до тѣхъ поръ, пока вода получитъ грушевый запахъ и вкусъ. Тогда употребляютъ эту воду для питья, доливая на груши столько свѣжей воды, сколько будетъ взято, что и продолжаютъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока извлечется изъ грушъ весь сокъ.

1398. Яблочная вода.

1. Спѣлыя яблоки наливаются чистою холодною водою въ бочкѣ, которую надобно потомъ закупорить. Смотря по качеству яблокъ, вода поспѣваетъ къ питью недѣли чрезъ двѣ или три и т. д. Когда вода поспѣетъ для употребленія, то не должно брать изъ бочки каждый день нужнаго для питья количества, а лучше выцѣдить нѣсколько ведеръ и разлить въ бутылки, а въ бочку долить такое же количество воды, какое изъ ней выцѣжено. — 2. Изъ яблокъ пріятнаго вкуса, разрѣзанныхъ пополамъ, выбрать сѣмячки, нашинковать яблоками полный шести-ведерный боченокъ и потомъ, наливъ его кипяткомъ, оставить до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается какъ парное молоко. Послѣ того, обмочивъ въ дрожжи крупичатый калачъ, положить его въ боченокъ, и, когда начнется въ немъ броженіе, вынуть калачъ изъ боченка, и, снявъ пѣну, прибавить въ жидкость 2 фунта изюма. Если боченокъ не будетъ полонъ, то долить его вскипяченною, но уже остуженною водою, закупоривъ и, замазавъ глиною, поставить на ледъ на двадцать дней, по прошествіи которыхъ воду разливать въ бутылки, которыя поставить въ холодное мѣсто. Изъ оставшихся въ боченкѣ яблокъ выжать всю воду, процѣдить ее сквозь салфетку и также разлить въ бутылки и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Такимъ же образомъ можно приготовлять воду и изъ грушъ.

1399. Водица.

1. На 12 фунтовъ перемятыхъ ягодъ взять толченаго сахару 9 фунтовъ, воды отварной ведро, французской водки штофъ, и, смѣшавъ все, поставить на солнцѣ на 12 дней; потомъ процѣдить сквозь полотно, не выдавливая ягодъ; разлить въ бутылки, закупорить какъ можно крѣпче, обвить пробки проволокою, засмолить и поставить въ мокрый песокъ или на ледъ: чрезъ двѣ съ половиною недѣли водица готова. Можно дѣлать ее изъ всякихъ ягодъ, какъ-то: смородины бѣлой, красной и черной, крыжовника, малины, вишень, рябины и проч.—2. Вскипятить полтора ведра воды съ 3 ф. сахару и тремя бутылками ягоднаго сока, перелить въ деревянную посуду и, когда вода простынетъ до 25 градусовъ, прибавить двѣ ложки дрожжей и дать перебродить въ тепломъ мѣстѣ. Когда броженіе окончится, процѣдить чрезъ фланель и разлить въ шампанскія бутылки или въ зельтерскіе кувшины. Передъ тѣмъ, какъ закупоривать, положить въ каждую по куску сахару и изюминѣ и, засмоливши, поставить въ погребъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять этотъ напитокъ.

1400. Шербетъ абрикосовый.

Изъ 24 абрикосовъ вынимаютъ ядра, кладутъ ихъ въ фаянсовую чашу съ полуфунтомъ кислаго ягоднаго сока и оставляютъ такъ стоять часа три—четыре; потомъ доливаютъ стаканомъ теплой воды. Плоды же разминаютъ деревяннымъ пестикикомъ, такъ, чтобы изъ нихъ вышелъ родъ жидкой каши, которую потомъ прожимаютъ сквозь рѣшето. Оставшіяся въ рѣшетѣ кожицы кладутъ въ воду, въ которой лежатъ косточки, перемѣшиваютъ, а потомъ оставляютъ въ покоѣ на полчаса; послѣ чего процѣживаютъ вновь, и, взявъ 8 или 10 ядрышекъ, растираютъ ихъ съ сахаромъ въ самое мягкое тѣсто, которое и кладутъ въ сказанную жидкость. Туда же приливаютъ чайную ложечку воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

1401. Шербетъ барбарисный.

Барбарисныхъ ягодъ 4 фунта толкутъ и приливаютъ къ нимъ двѣ бутылки воды. Давъ этой смѣси постоять часъ, процѣживаютъ ее сквозь толстую холстину, крѣпко выжимаютъ остатокъ, и въ процѣженный сокъ прибавляютъ 2 фунта сахару.

1402. Шербетъ вишневый.

У кислыхъ вишень отрываютъ стебельки и вынимаютъ косточки. Такихъ очищенныхъ вишень 5 фунтовъ раздавливаютъ въ ступкѣ, приливая

бутылку воды и двѣ или три чайныя ложечки лимоннаго сока; потомъ всю смѣсь оставляютъ стоять часа три. Косточки толкутъ и кладутъ съ 2 фун. сахару въ каменную чашку, куда процѣживаютъ чрезъ сукно всю жидкость и даютъ стоять сутки. Наконецъ вновь процѣживаютъ всю жидкость.

1403. Шербетъ виноградный.

Дѣлаютъ настой изъ 2 или 3 золотниковъ бузиннаго цвѣта, высушеннаго въ тѣни, въ одномъ штофѣ горячей воды, и когда настой остынетъ, разминаютъ 3 фун. мускатнаго винограда такъ, чтобы зерна остались цѣлыми. Къ винограду прибавляютъ настой, и все перекладываютъ въ каменную чашку, куда прибавляютъ 2 фун. сахару и сокъ изъ шести или семи лимоновъ; потомъ все оставляютъ стоять часа три, процѣживаютъ чрезъ волосяное сито и ставятъ въ холодное мѣсто.

1404. Шербетъ земляничный.

Фунтъ лучшей земляники, очистивъ отъ стебельковъ, разминаютъ въ каменной ступкѣ деревяннымъ пестикомъ, приливая къ ягодамъ кружку воды, полную чайную ложечку лимоннаго сока и столько же воды померанцевыхъ цвѣтовъ. Потомъ оставляютъ смѣсь стоять часа три, и, прибавивъ къ ней $^3/_4$ фун. сахару, даютъ ему раствориться, и процѣживаютъ чрезъ суконную цѣдилку. Изъ этого дѣлаютъ родъ мороженнаго.

1405. Шербетъ лимонный.

Распускаютъ $1^1/_2$ фун. хорошаго сахару въ кружкѣ чистой воды; потомъ берутъ 10 большихъ или 12 маленькихъ лимоновъ, выдавливаютъ изъ нихъ сокъ въ сахарную воду, процѣживаютъ все чрезъ волосяное сито, варятъ, и потомъ ставятъ на ледъ.

1406. Шербетъ изъ малины.

Фунтъ очищенной малины разминаютъ въ ступкѣ, приливая штофъ воды съ двумя чайными ложечками лимоннаго сока, и оставляютъ смѣсь стоять часа два или три. Потомъ растворивъ въ этомъ сокѣ фунтъ сахару, процѣживаютъ чрезъ шерстяную цѣдилку.

1407. Шербетъ персиковый.

Разрѣзываютъ 10 или 12 персиковъ пополамъ, вынимаютъ изъ нихъ косточки, кладутъ въ каменную чашку и обкладываютъ сверху разрѣзанными и раздавленными персиками, наливаютъ къ этимъ персикамъ стаканъ кислаго ягоднаго сока и оставляютъ стоять четыре часа. Потомъ истолокши

косточки, настаиваютъ ихъ въ стаканѣ горячей воды, которую также приливаютъ къ раздавленнымъ персикамъ; затѣмъ даютъ постоять и процѣживаютъ. Въ процѣженную жидкость кладутъ 2 фун. сахару и чайную ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, и, когда сахаръ весь разойдется, завертываютъ эту смѣсь въ формѣ какъ мороженное.

1408. Шербетъ померанцевый.

Растворивъ сахару 2 фунта въ кружкѣ чистой воды, берутъ 6—7 горькихъ померанцевъ, и, стерши съ нихъ цедру на сахаръ, который также кладутъ въ сахарную воду, выдавливаютъ въ нее весь померанцевый сокъ, вмѣстѣ съ сокомъ, выдавленнымъ изъ 4 или 5 лимоновъ. Потомъ процѣживаютъ все и завертываютъ какъ мороженое.

1409. Шербетъ розовый.

Разбалтываютъ кошенильнаго порошка ползолотника въ бутылкѣ виноградного сока, закупориваютъ плотно и оставляютъ стоять цѣлый день, побалтывая по временамъ. Потомъ растворяютъ въ этомъ настоѣ 2 фунта сахару и $1/3$ золотника адрагантовой камеди и оставляютъ въ покоѣ на три часа. Затѣмъ процѣживаютъ жидкость сквозь суконную цѣдилку и прибавляютъ къ ней полфунта розовой воды.

1410. Сидръ или яблочное вино.

Сначала толкутъ яблоки крѣпкимъ деревяннымъ пестомъ въ деревянной ступѣ или четыреугольной колодѣ. Растерши яблоки, кладутъ ихъ подъ прессъ, или въ чаны, на два дня, гдѣ, для предупрежденія броженія, болтаютъ мутовками 5 или 6 разъ въ день. Прессъ для сидра имѣетъ одинаковое устройство съ виноградным. Яблочную мякоть кладутъ подъ прессъ на солому, разостланную слоями такъ, чтобы по краямъ выдавались концы ея. Эти концы завертываютъ на яблочную мякоть въ предупрежденіе, чтобы она не сползала. Каждый слой мякоти бываетъ толщиною около четверти аршина, и слои кладутся другъ на друга до тѣхъ поръ, пока займутъ высоту до $1\frac{1}{2}$ аршина или немного болѣе. Въ Англіи, вмѣсто соломы, употребляютъ волосяную матерію, которая хороша тѣмъ, что долго служитъ, если хорошенько промывать ее послѣ каждаго прессованія. Приготовленной такимъ образомъ мякоти предоставляютъ цѣлыя сутки стекать безъ помощи нажима. Вытекающій сокъ каплетъ въ чанъ, поставленный подъ прессомъ, просачиваясь сквозь ивовую корзину, наполненную соломой. Этотъ-то сокъ и есть сидръ, самый лучшій и нѣжный. Но его получается немного, потому что большая

часть сока остается въ мякоти. Для дальнѣйшаго извлеченія постепенно нажимаютъ мякоть прессомъ или тяжестями до тѣхъ, поръ пока уже не выходитъ изъ мякоти ни капли сока. Потомъ на выжимки, вынутыя изъ-подъ пресса, наливаютъ холодную воду и оставляютъ киснуть цѣлыя сутки, и затѣмъ по прежнему кладутъ подъ прессъ и выжимаютъ окончательно. Изъ 100 пудовъ яблокъ выходитъ около 50 ведръ чистаго густаго сидра и около 40 ведръ слабаго. Смѣсь обоихъ сортовъ даетъ обыкновенный хорошій сидръ. Полученный изъ-подъ пресса сокъ наливается въ бочки, втулки которыхъ покрываются мокрымъ холстомъ. Чрезъ нѣсколько дней начинается первое броженіе, которымъ иногда срывается холщевая покрышка и выбрасывается часть закисающаго сока. Послѣ того, мало-по-малу, надъ сидромъ образуется родъ коры или пленки, которую не должно разрывать, чтобъ не образовалось кислоты въ сидрѣ. Иногда, для приданія этому напитку лучшаго качества, искусственно ускоряютъ первое броженіе, кладя въ пустыя бочки буковыя, хорошо промытыя, стружки, и на нихъ наливаютъ сокъ, который тотчасъ же начинаетъ бродить. Для сохраненія хорошихъ качествъ сидра, необходимо сливать его черезъ мѣсяцъ послѣ перваго броженія въ боченки и хранить въ нихъ до употребленія. Но если хотятъ приготовить сладкій сидръ, то нужно остановить броженіе. Въ Англіи обыкновенно берутъ сидръ перваго сорта изъ отборныхъ яблокъ и сливаютъ его въ бочку. Когда онъ устоится, переливаютъ его въ другую раньше, чѣмъ начнется первое броженіе. Когда во второй бочкѣ простоитъ онъ 16 или 18 часовъ, подносятъ къ нему зажженную свѣчу, и если свѣча, погаснетъ (что показываетъ начало броженія), то опять переливаютъ его въ третью бочку. Если, спустя потомъ дней пять или недѣлю, зажженная свѣчка опять погаснетъ, то опять сливаютъ въ новую бочку, и это продолжается всякій разъ, когда гаснетъ подносимая свѣча, что случается почти чрезъ каждыя три недѣли. Если надобно перелить сидръ въ бутылки, такъ чтобъ онъ въ нихъ пѣнился и при откупоркѣ хлопалъ какъ шампанское, то его сливаютъ въ чистомъ видѣ, раньше первыхъ признаковъ броженія, въ боченокъ, внутри котораго для предупрежденія броженія сжигаютъ кусочекъ сѣры. Чрезъ недѣлю жидкость разливаютъ изъ боченка въ каменные кувшины, потому что они и дешевле и прочнѣе стеклянныхъ бутылокъ. Эти кувшины ставятъ въ довольно холодный погребъ, и черезъ два мѣсяца сидръ пѣнится какъ шампанское вино. Въ Нормандіи, послѣ втораго спуска, сидръ прямо разливаютъ въ бутылки и плотно закупориваютъ. Приготовленный по англійскому способу сидръ сохраняетъ пріятный вкусъ въ теченіе двухъ или трехъ лѣтъ, а въ зимнее время можетъ быть перевозимъ въ дальнія мѣста. Если воды въ яблочномъ сокѣ немного, то сдѣланный изъ него сидръ будетъ крѣпкимъ, хмѣльнымъ напиткомъ, изъ котораго можно даже выгонять водку, и который можно пить только съ водою. Если же воды влить въ сокъ

поболѣе, то получается слабый, но здоровый и пріятный напитокъ. Сидръ тотчасъ послѣ втораго броженія имѣетъ сахаристый вкусъ и содержитъ въ себѣ много углекислоты. Позже, т. е., въ теченіе первыхъ трехъ или четырехъ мѣсяцевъ, броженіе утихаетъ мало-по-малу, углекислота освобождается, и сахаристое вещество превращается въ алькоголь. Тогда сидръ слегка горькнетъ, а иногда становится кислымъ и острымъ, отзываясь на языкѣ тою землею, на которой росли яблоки. Въ этомъ состояніи онъ имѣетъ темноватый цвѣтъ.

1411. Грушевка.

Для полученія лучшаго сорта грушевки, надобно снимать недозрѣлыя груши и давать имъ дозрѣвать въ кучѣ. Къ сожалѣнію, не всегда грушевка бываетъ хорошаго качества; сдѣланная изъ кислыхъ грушъ, она имѣетъ непріятный вкусъ. Въ грушахъ содержится сахаристаго вещества больше, чѣмъ въ яблокахъ, почему и сокъ ихъ доставляетъ большее количество сидра и притомъ лучшаго качества. Груши содержатъ въ себѣ сока вдвое больше, чѣмъ яблоки, слѣдовательно ихъ идетъ меньше, въ сравненіи съ послѣдними, на одинаковое количество жидкости.

1412. Грушевое пиво изъ варенаго сидра.

Половину выжатаго изъ грушъ сока кипятить, постоянно снимая пѣну, пока онъ не сдѣлается свѣтлымъ. Кипяченый сокъ вылить въ деревянную или глиняную посуду и, давъ ему остынуть въ ней, слить въ боченокъ, но осторожно, чтобы не попали туда осадки. Послѣ того влить другую сырую половину сока. Въ этой смѣси, при температурѣ 12 градусовъ по Реомюру, скоро начинается и кончается броженіе. Когда прекратится броженіе и вино освѣтлѣетъ, то перелить его въ другой боченокъ, оставивъ всѣ мутные подонки въ первомъ. По прошествіи нѣсколькихъ дней вино обыкновенно дѣлается свѣтло. На вкусъ бываетъ оно сладко и мало спиртуозно; его должно перелить въ бутылки, которыя потомъ хорошо закупорить, осмолить и положить въ холодномъ мѣстѣ въ погребѣ.

1413. Вино апельсинное.

Выдавить сокъ изъ пятнадцати апельсиновъ и вмѣстѣ съ наружною ихъ корою положить въ боченокъ, куда влить ведро чистой воды, вскипяченной съ тремя фунтами сахару, и охлажденной до теплоты, нужной для броженія. Смѣсь въ продолженіе двухъ или трехъ дней мѣшать часто, потомъ закупорить и поставить въ погребъ, а по прошествіи шести мѣсяцевъ разлить въ бутылки.

1414. Вино вишневое.

1. Очистивъ совершенно зрѣлыя вишни отъ косточекъ и вѣточекъ, раздавить ягоды и положить въ боченокъ. Часть вишневаго сока вмѣстѣ съ толченными косточками вскипятить въ котлѣ съ сахарнымъ пескомъ, полагая его по восьмушкѣ фунта на фунтъ вишенъ, и потомъ перелить въ боченокъ, который поставить въ температуру отъ десяти до двѣнадцати градусовъ; помѣшивать жидкость мутовкою, и, закрывъ отверстіе боченка, оставить въ покоѣ, чтобы жидкость перебродила. По окончаніи броженія перелить въ другой боченокъ или разлить въ бутылки.—2. Оборвать у спѣлыхъ вишенъ вѣточки и раздавивъ ягоды вмѣстѣ съ косточками, положить въ мѣдный котелъ и вскипятить на умѣренномъ огнѣ. Потомъ слить жидкость въ глиняные горшки и дать остынуть; послѣ чего вторично вскипятить и остудить, а затѣмъ перелить въ боченокъ, и, давъ перебродить, разлить въ бутылки. Можно прибавлять по одной части краснаго вина на десять частей вишневаго сока и, кромѣ того, еще по четвертой части водки противъ краснаго вина.

1415. Вино изъ вишенъ безъ броженія.

Взявъ черныхъ сладкихъ вишенъ, раздавить ихъ и отдѣлить косточки. По истеченіи 24 или 30 часовъ, выжать мякоть вишенъ подъ прессомъ, прибавить около сорока золотниковъ сахару на каждый фунтъ сока, и, по раствореніи сахару, добавить по штофу хорошей очищенной водки на каждые пять штофовъ соку. Дать жидкости отстояться, а потомъ разлить ее въ бутылки; если же она не чиста, то очистить ее клеемъ и перелить сифономъ. По истеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ вино это становится очень вкуснымъ.

1416. Вино грушевое.

1. Груши столочь, выдавить изъ нихъ сокъ, и, процѣдивъ его сквозь волосяное сито, варить сперва на маломъ огнѣ, а потомъ усилить огонь почти до кипѣнія, снимая пѣну. Уваренный сокъ слить въ деревянный чанъ, гдѣ и дать ему остынуть до 35 или 40°; тогда процѣдить его, и поставить вновь на огонь; это повторить раза два или три, если сокъ имѣетъ еще терпкость. Очищенный такимъ образомъ сокъ слить въ бочку, не доливая ее до верху дюйма на три или на четыре; бочку заткнуть, оставивъ маленькое отверстіе для выхода газа. По окончаніи броженія вино перелить въ бутылки. Можно къ грушевому соку прибавлять разныя сахаристыя вещества, какъ-то: сахаръ очищенный, медъ, картофельную патоку, изюмъ и проч.—2. Взять фунтовъ пятьдесятъ лѣсныхъ грушъ и, выдавивъ изъ

нихъ сокъ, подогрѣть до 65° по Реом., подбавивъ десятую часть изюма; потомъ все положить въ боченокъ и закупорить. Когда жидкость охладится до 20° Реом., дать ей бродить недѣли двѣ или болѣе, смотря по погодѣ. Потомъ слить въ бутылки и поставить ихъ въ погребъ, по крайней мѣрѣ, мѣсяца на три.

1417. Вино изъ ежевики и черники.

Спѣлую ежевику насыпать въ деревянный чанъ съ краномъ, и налить на нее столько кипятку, чтобы онъ совсѣмъ покрылъ ягоды. Когда кипятокъ остынетъ до того, что можно опустить въ него руку, то надобно размять ягоды и, накрывши чанъ, дать ему стоять, пока ягоды начнутъ всплывать вверхъ, что обыкновенно случается по прошествіи трехъ или четырехъ дней. Тогда чистую жидкость сливаютъ въ другой сосудъ и, прибавивъ сахару, на каждые шесть штофовъ сока по одному фунту, и вымѣшавъ, оставляютъ бродить дней восемь или десять. Выбродившую жидкость спустить чрезъ кранъ и процѣдить въ бочку; между тѣмъ взять восемь лотовъ рыбьяго клею, размочить его въ продолженіе двѣнадцати часовъ въ штофѣ бѣлаго вина, а на другой день варить, пока весь разойдется. Потомъ взять около четырехъ штофовъ ежевичнаго сока, смѣшать съ распущеннымъ клеемъ, поставить на огонь и, давъ еще разъ вскипѣть, вылить въ бочку. Когда вино, послѣ нѣсколькихъ дней очистится, то сливаютъ его въ другую посуду и сберегаютъ въ холодномъ мѣстѣ. Точно такъ же дѣлается вино изъ черники.

1418. Вино земляничное.

Спѣлой земляники 30 фунтовъ, лучшаго яблочнаго сидра 2 ведра, чистой воды $2\frac{1}{2}$ ведра, смѣшать вмѣстѣ и дать смѣси нѣсколько бродить; потомъ примѣшать 16 фунтовъ толченаго сахару, истертаго въ порошокъ винкаго камня 5 лотовъ, французской водки, или самаго чистаго пѣннаго 2 штофа, вмѣстѣ съ цедрою и сокомъ двухъ лимоновъ. Когда смѣсь совершенно выбродитъ, то получится около 5 ведеръ весьма вкуснаго искусственнаго вина.

1419. Вино изъ крыжовника.

1. Взять 4 фунта ягодъ, сахару фунтъ съ четвертью и воды одну бутылку. Все это смѣшать, оставить на сутки, мѣшая часто; потомъ выжать сокъ изъ ягодъ, процѣдить и слить въ маленькій боченокъ, не закупоривая его. Сокъ начнетъ бродить; а когда выбродитъ, закупорить боченокъ и дать простоять мѣсяцъ. Послѣ того перелить въ другой боченокъ, наблюдая, чтобы гуща осталась въ прежнемъ, и въ новомъ боченкѣ, дать

простоять соку пять или шесть недѣль: тогда уже перелить въ шампанскія бутылки и закупорить. Надобно, чтобъ это вино простояло въ бутылкахъ, по крайней мѣрѣ, три мѣсяца до употребленія. Если хотятъ, чтобы вино было крѣпче, то можно прибавлять въ него французской водки, на ведро не болѣе 2 бутылокъ. Если нѣтъ настоящей французской водки, можно употребить и хлѣбный спиртъ, очистивъ его предварительно углемъ.— 2. На два съ половиною ведра холодной воды берется два четверика съ четвертью краснаго крыжовника, который надобно размять и продавить чрезъ холстинный рѣдкій мѣшокъ. Положивъ его въ боченокъ, прибавить сахару 10 фунтовъ, красной изрѣзанной въ кружки свеклы 2 фунта, мелкотолченнаго краснаго виннаго камня 6 лотовъ, и очищенной или французской водки 2 штофа. Послѣ того, давъ всей массѣ перебродить въ умѣренно-тепломъ мѣстѣ, процѣдить ее и разлить по бутылкамъ.—3. Раздавивъ самый спѣлый крыжовникъ, оставить его на четыре дня; потомъ выжать изъ него сокъ и, прибавивъ въ него $^1/_{20}$ часть сахара и $^1/_{20}$ часть водки, влить все въ боченокъ и поставить въ мѣстѣ не очень холодномъ. Въ первые пять или шесть дней надобно ежедневно помѣшивать смѣсь. По окончаніи броженія, чрезъ три - четыре недѣли, процѣдить жидкость и разлить въ бутылки. Если взять пополамъ крыжовника и смородины, то вино выйдетъ еще лучше.

1420. Вино изъ малины.

Очистивъ спѣлую малину, размять ее, и сокъ, процѣдивъ сквозь холстину, вскипятить; при чемъ на каждый фунтъ малины прибавить по $^1/_4$ ф. сахара, и вновь кипятить минутъ пятнадцать, аккуратно снимая пѣну. Когда жидкость остынетъ и отстоится, слить ее осторожно въ другой боченокъ и, прибавивъ дрожжей, поставить для броженія, во время котораго влить по рюмкѣ французской водки на каждый фунтъ ягодъ. Кромѣ того нужно повѣсить въ боченкѣ мѣшочекъ съ двумя лотами толченаго мускатнаго цвѣта. Этотъ напитокъ долженъ стоять полгода въ холодномъ мѣстѣ.

1421. Вино изъ персиковъ.

Взять сотню персиковъ, 1 фунтъ персиковыхъ листьевъ, по 2 золотника мускатнаго цвѣта, корицы и ванили, полведра воды, 1 штофъ очищеннаго спирта и 13 фунтовъ сахара. Персики истолочь, вынувши косточки, положить въ боченочекъ и, налить двѣ бутылки воды съ четырьмя золотниками меда, произвести броженіе, по окончаніи котораго процѣдить жидкость чрезъ сито и выдавить мякоть, а выжимки бросить. Между тѣмъ, столочь сахаръ и распустить въ жидкости, положить персиковыя листья,

пряности, остальную воду и спиртъ, и настаивать три недѣли. Тогда сцѣдить жидкость съ гущи, и, по истеченіи двухъ мѣсяцевъ, сливъ, очистить клеемъ, и разлить въ бутылки.

1422. Вино изъ сливъ.

1) Сперва сварить сливы раза три, давая каждый разъ имъ остывать на воздухѣ, потомъ оставить ихъ бродить въ боченкѣ, при температурѣ между 16 и 18° Р., и наконецъ разлить жидкость по бутылкамъ. Вмѣсто варенія сливъ, можно прибавлять къ нимъ, вмѣстѣ съ водою, сахаръ, медъ, экстрактъ изъ солода и другія т. п. сахаристыя вещества. Такимъ же образомъ можно готовить вино и изъ другихъ плодовъ съ косточками, также изъ рябины и дерена.—2) Бѣлыя сливы превращаютъ въ кашицу и варятъ съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ воды. Потомъ, примѣшавъ сахару и нѣсколько гвоздички, процѣживаютъ жидкость, даютъ ей бродить три или четыре дня, очищаютъ и разливаютъ въ бутылки. По прошествіи двѣнадцати дней, вино имѣетъ уже вкусъ слабаго портвейна.

1423. Вино изъ смородины, на подобіе винограда.

1) Семь фунтовъ красной смородины, 6 фун. мелкаго сахару и 40 зол. розовыхъ цвѣтовъ, смѣшавъ вмѣстѣ, налить ведромъ чистой воды и двумя бутылками французской водки. Закупоривъ бутыль слабо, поставить на солнце, завязавъ тряпкою. Когда ягоды побѣлѣютъ, перенесть бутыль въ холодное мѣсто, и, давъ жидкости на-чисто устояться, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить въ песокъ.—2) Красной смородины 2 четверика, бѣлой смородины четверикъ, сахару 25 фунтовъ, воды холодной 3 ведра, положивъ въ надлежащей величины боченокъ, оставить бродить, прибавя 18 зол. толченнаго виннаго камня, 4 бутылки французской водки и горсть цвѣтовъ шиповника и лавандовыхъ. Когда смѣсь эта перебродитъ, даютъ ей отстояться и разливаютъ въ бутылки.—3) Собравъ спѣлую бѣлую или красную смородину, дать ей нѣсколько времени провянуть, и, положивъ въ котѣлъ, нагрѣть до 50° Р. Продержавъ ягоды въ этой температурѣ около получаса, усилить жаръ мало-по-малу до кипѣнія, во время котораго сокъ смородины отдѣляется отъ кожицы. Процѣдивъ его, подбавить сахару по 3 фун. на ведро сока, слить въ боченокъ и, давъ перебродить въ приличномъ мѣстѣ, разлить въ бутылки. — 4) Взять зрѣлой красной смородины съ зернышками, выжать изъ нея сокъ, процѣдить сквозь чистое полотенце, а остатокъ положить въ жомъ и окончательно выдавить сокъ. Взять выжатаго сока полведра, чистаго виннаго спирта 2 штофа, хорошаго сахарнаго песку 2 фун., и воды 5 бутылокъ. Смѣшать все и слить

въ боченокъ, который плотно закупорить и поставить въ подвалъ, взбалтывая время отъ времени, въ теченіе недѣли. Послѣ того жидкость процѣдить сквозь бумагу, и разлить въ бутылки, которыя плотно закупорить и поставить въ холодное мѣсто. По прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ получается очень пріятный напитокъ. — 5) Раздавить 20 фун. самой спѣлой красной смородины, выжать сокъ и прибавить къ нему 5 бутылокъ чистой холодной воды. Этому соку даютъ хорошенько отстояться, чтобы онъ сдѣлался чистъ, послѣ чего процѣживаютъ и сливаютъ его осторожно, чтобы не поднялась гуща снизу, и на каждыя 4 бутылки сока вливаютъ по $^1/_2$ бутылки французской водки или бѣлаго рома; потомъ подслащаютъ сахаромъ и, размѣшавъ, разливаютъ въ бутылки, которыя закупориваются и ставятся мѣсяца на три въ погребъ.—6) Спѣлую смородину истолочь, сокъ выжать и процѣдить чрезъ фланель. Между тѣмъ положить въ корчагу 6 фун. сахару и 8 бутылокъ воды, и, когда сахаръ распустится, влить 3 фун. смородиннаго сока и поставить въ приличномъ мѣстѣ, помѣшивая ежедневно въ первые пять или шесть дней и дополняя сокомъ то, что изъ корчаги во время броженія перельется черезъ края. По окончаніи броженія, т. е., черезъ три или четыре недѣли, слить жидкость и процѣдивъ, разлить въ бутылки, которыхъ однакожъ не затыкать, пока изъ нихъ будетъ вытекать жидкость. Когда же послѣдняя сдѣлается свѣтлою, перелить ее въ другія бутылки и засмолить.—7) Совершенно спѣлыя смородинныя ягоды собрать въ то время, когда нѣтъ ни росы, ни тумана, и солнце хорошо грѣетъ, и оставить ягоды нѣсколько часовъ на солнцѣ; потомъ, ощипать стебли, положить въ бочку, изъ коей вынуто дно, и истолочь ягоды пестами. Если сокъ слишкомъ густъ, то прибавить воды, но не слишкомъ много. Если же, напротивъ того, сокъ слишкомъ жидокъ, то прибавить нѣсколько фунтовъ сахару и перемѣшать. Наполнивъ бочку до трехъ или четырехъ дюймовъ отъ краевъ, покрыть слегка крышкою и оставить бродить; по мѣрѣ того, какъ будетъ вытекать пѣна, дополнять бочку оставленнымъ для того сокомъ. Какъ только начнетъ уменьшаться шумное броженіе въ бочкѣ, закупоривать ее мало-по-малу втулкою, не затыкая совершенно, и продолжать доливать виномъ. Наконецъ, когда совсѣмъ окончится броженіе, заткнуть бочку совершенно. Вино должно стоять два мѣсяца на гущѣ; послѣ того разлить его въ бутылки.—8. Собравъ самыя спѣлыя ягоды черной смородины, дать имъ провянуть около двухъ сутокъ, потомъ выдавить изъ нихъ сокъ и, прибавя сахарнаго песку или очищеннаго меду, въ количествѣ двадцати пяти фунтовъ на сто сока, и одно ведро очищеннаго спирта, поставить бродить въ приличномъ мѣстѣ въ теченіе шести мѣсяцевъ.—9. Взять 10 фунтовъ ягодъ смородины, французской водки 2 бутылки и вареной холодной воды 4 бутылки; положить все въ бутыль и выставить на солнце на недѣлю или на

двѣ, смотря по теплотѣ погоды. Когда ягоды, бывшія сперва на днѣ, поднимутся на верхъ, тогда процѣдить жидкость сквозь холстину, и, прибавивъ 5 фунтовъ сахару, полтора стакана или около полубутылки лучшей французской водки и столовую ложку померанцевой воды, опять выставить смѣсь на солнце на 5 или 6 дней, пока она прійдетъ въ броженіе. Горло бутылки завязать бумагою, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкою. Когда окончится броженіе, поставить бутыль въ погребъ, или вообще въ холодное мѣсто, и дать недѣли двѣ отстояться; потомъ слить сверху чистую жидкость, а остатокъ процѣдить чрезъ пропускную бумагу. Впрочемъ, можно, не отстаивая, прямо процѣдить всю жидкость сквозь такую бумагу. Наконецъ, разлить чистую жидкость въ шампанскія бутылки и закупорить, обвязывая пробки тонкою проволокою и заливая смолою. Бутылки съ виномъ хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Вино поспѣваетъ къ употребленію чрезъ три недѣли отъ разливки въ бутылки, но можетъ сохраняться безъ вреда даже нѣсколько лѣтъ. Это вино очень хорошо, и способы приготовленія его не трудны. Вмѣсто французской водки можно брать ромъ или хлѣбный пѣнникъ, только очищенный углемъ. Вмѣсто сахару можно употреблять и картофельную патоку, но ея нужно брать вдвое больше противъ сахару. Вмѣсто смородины можно брать крыжовникъ, но тогда сахару нужно меньше.

1424. Березовый сокъ.

1. Выбравъ нависшій березовый сукъ, отъ ¼ до 2 дюймовъ толщиною, и отрубивъ или отпиливъ часть такого сука, воткнуть оставшійся на деревѣ конецъ въ бутылку, кувшинъ или т. п., а потомъ, крѣпко привязавъ этотъ сосудъ къ суку, дать ему качаться по волѣ вѣтра. Подобнымъ способомъ, въ теплые весенніе дни, въ продолженіе 4—6 часовъ, можно добыть изъ каждаго сука болѣе 1 штофа сока. При этомъ сокъ получается совершенно чистый и гораздо слаще обыкновеннаго, а дерево не терпитъ никакого вреда, потому что рана на суку скоро заростаетъ. Березовый сокъ и самъ по себѣ составляетъ пріятный и здоровый весенній напитокъ, но самый лучшій напитокъ изъ него есть *шипучка*, похожая на шампанское. Приготовляютъ ее слѣдующимъ образомъ. Въ чистый котелъ налить 30 штофовъ свѣжаго березоваго сока, и, распустивъ въ немъ отъ 6 до 7 ф. сахару, довесть жидкость до кипѣнія и варить пока останется въ котлѣ только 24 штофа, постоянно снимая пѣну. Между тѣмъ приготовить трехъ-ведерный анкерокъ, положить въ него отъ 6 до 8 очищенныхъ и нарѣзанныхъ ломтями лимоновъ и, обливъ ихъ шестью или семью штофами хорошаго бѣлаго виноградняго вина, вылить тудаже и вскипяченный березовый сокъ, пока онъ еще горячъ. Когда смѣсь охладится до 20 градусовъ Реомюра,

тогда прибавить къ ней двѣ полныя столовыя ложки лучшихъ пивныхъ дрожжей и оставить дня на 3 или на 4, а послѣ того, слегка заткнувъ анкерокъ, отнесть его на погребъ и не трогать въ теченіе 4 недѣль. По прошествіи этого времени жидкость осторожно разлить по бутылкамъ, крѣпко закупорить и пробки засмолить. Чрезъ 2 недѣли шипучка будетъ готова для употребленія. Она сохраняется по нѣскольку лѣтъ, и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ бываетъ вкуснѣе. Березовый сокъ, собранный въ продолженіе дня, непремѣнно должно употребить въ дѣло въ тотъ же вечеръ. Такимъ же образомъ можно собирать и употреблять кленовый сокъ и проч. — 2. На три ведра березоваго сока берется 400 лучшихъ изюминъ, очищенныхъ отъ стебельковъ и мелко изрѣзанныхъ. Березовый сокъ кипятятъ по крайней мѣрѣ часъ, снимая пѣну, и даютъ остынуть до теплоты парнаго молока, послѣ чего кладутъ въ него изюмъ, закрываютъ посуду плотно и каждый день вымѣшиваютъ раза 4 или 5. Собранные отъ изюминъ стебельки варятся особенно въ 3 или 4 штофахъ березовицы, которую, еще теплую приливаютъ къ прочей жидкости, отчего развивается въ ней пріятный и нѣсколько пряный вкусъ. Жидкость въ такомъ состояніи должна находиться, въ теченіе 10 дней, послѣ чего переносятъ ее въ холодный погребъ, и, когда не будетъ уже примѣтно въ бочкѣ никакого шипѣнія, ее плотно закупориваютъ. Разливаютъ жидкость по бутылкамъ по прошествіи уже девяти мѣсяцевъ.

1425. Сокъ изъ клена.

На взрослыхъ, толстыхъ и крѣпкихъ деревьяхъ клена пробуравливаютъ скважины весною, по прошествіи большихъ морозовъ, но когда корни еще покрыты снѣгомъ. Скважины пробуравливаются на высотѣ полуаршина отъ земли и при томъ на южной сторонѣ ствола; потомъ вставляютъ въ скважины стеклянныя, деревянныя или тростниковыя трубочки, чрезъ которыя стекаетъ въ подставленную посуду сокъ, слаще березоваго. Изъ него можно добывать сахарный сиропъ и, посредствомъ броженія, превращать въ вино и въ уксусъ.

1426. Вино изъ кленоваго сока.

На три или четыре кружки кленоваго сока положить одинъ фунтъ чистаго меду, немного лимонной корки и гвоздики, и варить съ часъ, снимая пѣну. Остуженную жидкость заквасить тремя столовыми ложками свѣжихъ дрожжей, и, когда жидкость перебродитъ и сдѣлается свѣтлою, то, сливъ ее съ поддонковъ, разлить по бутылкамъ, засмолить и поставить въ погребъ. Для лучшаго вида и пріятнѣйшаго вкуса, вмѣсто меда, можно класть сахаръ и прибавлять въ бутылки по нѣскольку изюминокъ.

1427. Шампанское изъ ягодъ

1. Взять ягодъ крыжовника, бѣлой, красной и черной смородины, каждыхъ по 10 фунтовъ, и, перемывъ водою, откинуть на рѣшето. Сложивъ ихъ потомъ въ боченокъ, налить ведромъ отварной воды и штофомъ французской водки, или очищеннаго спирта, перегнаннаго чрезъ померанцовую корку и березовый уголь. Эту настойку поставить въ тепломъ мѣстѣ на двѣ или три недѣли, или до тѣхъ поръ, пока ягоды начнутъ всплывать на верхъ, а жидкость станетъ мутиться. Тогда наливку слить, прибавить къ ней сиропа, сдѣланнаго изъ $4^1/_2$ фунтовъ сахару и бутылки воды, и снова поставить на 2—3 дня, взбалтывая раза по два въ день, чтобы сахаръ хорошо разошелся. Послѣ трехъ дней боченокъ поставить въ холодный погребъ, чтобы образовался осадокъ; потомъ осторожно разлить напитокъ въ бутылки, закупорить, засмолить и, поставивъ въ погребъ, засыпать пескомъ. Чрезъ 3—4 недѣли напитокъ можно употреблять.—2. Ягоды крыжовника, еще не совсѣмъ созрѣлыя, истолочь въ ступѣ, выжать сокъ, и на каждый штофъ сока прибавить по штофу воды. Смѣсь эту оставить на два дня, помѣшивая по временамъ; потомъ, процѣдивъ чрезъ сито, положить на каждый штофъ по $^1/_2$ фунта сахару и дать отстаиваться двое сутокъ. На каждое ведро такой смѣси налить въ бочку по бутылкѣ очищенной или французской водки, и бочку въ теченіе пяти недѣль оставить незакрытою, а пѣну снимать. По прошествіи этого времени, бочку заткнуть и оставить стоять цѣлый годъ; потомъ разлить по бутылкамъ.

1428. Отличный бишофъ.

Взять хорошаго медока или сотерна, и на каждую бутылку вина 2—3 померанца (смотря по величинѣ ихъ). Поджаривъ померанцы цѣликомъ, выжимаютъ сокъ ихъ въ бутыль, куда всыпается и мелко искрошенная ихъ кожа и наливается вино. Такъ оставляется эта смѣсь, пока хорошенько настоится. Потомъ подслащаютъ вино, полагая $^1/_4$ фун. сахару на бутылку, и, вскипятивъ, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока простынетъ. Потомъ, отстоявъ, разливаютъ въ бутылки.

1429. Игристое вино.

Распустить 40 частей сахару въ 60-ти частяхъ воды, вскипятить, снимая пѣну; потомъ вылить горячій сиропъ въ бочку съ краномъ и тотчасъ разбавить 170 частями воды. Когда жидкость станетъ тепловатою, тогда прибавляютъ 1 часть дрожжей отъ бѣлаго вина, разбавленныхъ двумя частями воды, $^1/_8$ ч. изрѣзанныхъ бузинныхъ цвѣтовъ и 3 части ломти-

ками лимоновъ (безъ сѣменъ). Все это тщательно размѣшать и, заткнувъ бочку холстомъ, поставить въ умѣренно-теплое мѣсто, гдѣ и держать до окончанія сильнаго броженія. Снявши пѣну, перелить жидкость въ бочку и прибавить 40—50 частей вина, такъ чтобы бочка была совершенно полна; ее затыкають холстомъ и ставять на нѣсколько дней въ погребъ, чтобы окончилось броженіе; въ теченіе этого времени надобно вынимать холщевую затычку и доливать столько вина, чтобы дрожжи могли стекать. Когда пѣна сдѣлается бѣла и нѣжна, тогда очищають бочечную втулку, наполняють бочку до самой втулки и оставляють на 14 дней, по прошествіи которыхъ разливають жидкость, чрезъ бочечный кранъ, въ бутылки и закупоривають послѣднія обыкновеннымъ образомъ. Чрезъ недѣлю бутылки переносятся въ прохладное мѣсто. Если вино не совсѣмъ чисто, то положить въ него кусочки пропускной бумаги, размѣшать, и, давши осѣсть этимъ кусочкамъ, разливають вино по бутылкамъ.

1430. Игристое вино.

Тридцать частей сахару и 15 ч. крупнаго изюма, который слѣдуетъ снять съ вѣточекъ и раздавить, нагрѣвають съ такимъ количествомъ бѣлаго вина, какое необходимо для растворенія сахара. Сиропъ переливають въ бочку, прибавляють 10 частей изрѣзанныхъ лимоновъ, и вливають столько бѣлаго вина, что оно стоитъ на нѣсколько пальцевъ. Въ бочкѣ должно помѣщаться 260—280 частей; она снабжается бродильною трубкой. Бочка стоитъ въ умѣренно тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока не превратится развитіе углекислоты; тогда тщательно закрывають втулку и ставять бочку въ прохладное мѣсто на 10 недѣль, по прошествіи которыхъ разливають вино въ бутылки, хорошо закупоривають и оставляють въ покоѣ на 8 недѣль; тогда вино готово для употребленія.

1431. Игристое вино съ развитіемъ углекислоты изъ солей.

1. Положить въ бутыль 1 часть сахару, $^1/_8$ ч. кристаллической виннокаменной кислоты, развесть 28 частями бѣлаго вина, прибавить $^1/_8$ часть двууглекислой соды, тотчасъ заткнуть бутыль хорошею пробкой, обвязать, засмолить и поставить въ прохладное мѣсто, гдѣ почаще взбалтывать, пока все не растворится: тогда вино готово для употребленія.—2. Взять 20 ч. бѣлаго вина, 2 ч. сахару, $^1/_{16}$ ч. двууглекислой соды и $^1/_{24}$ ч. кристаллической виннокаменной кислоты; далѣе поступать, какъ выше сказано.

1432. Англійскій способъ приготовлять искусственное шампанское.

Варить въ теченіе получаса 9 ф. сахару съ 3 галлонами воды, снять старательно пѣну и налить кипящую жидкость на 1 галлонъ коринки безъ

стебельковъ. Когда смѣсь охладится, влить пивныхъ дрожжей и дать бродить два дня, а потомъ процѣдить чрезъ сукно въ чистую бочку съ небольшимъ количествомъ рыбьяго клею. Затѣмъ оставить бочку въ покоѣ на мѣсяцъ, по прошествіи котораго разлить вино въ бутылки, въ которыя влито по нѣскольку сиропу.

1433. Искусственный ромъ.

1. Способъ Кастнера: взять въ опредѣленную для того бочку 96 квартъ водки, очищенной углемъ. Потомъ прибавить 4 кварты крѣпкаго спирту, настоеннаго въ теченіе 4 недѣль на 8 лотахъ крѣпкой сѣрной кислоты, 10 лотахъ мелко истолченнаго марганца и 4 лотахъ поваренной соли. Бутыль, въ которой настаивается этотъ спиртъ, должна быть наполнена до трехъ четвертей и стоять въ темнотѣ. При вливаніи спирта въ бочку, стараются, чтобы осадокъ остался весь въ бутылкѣ, которую потомъ открываютъ на 8—14 дней и употребляютъ остатокъ для слѣдующей операціи, взявши тогда марганца вполовину меньше. Давши сказанной смѣси (водка съ спиртомъ) простоять въ бочкѣ 14 дней, вливаютъ ее въ кубикъ, разводятъ сильный огонь, чтобы перегонка шла сначала быстрѣе, а потомъ слабѣе; полученную перегнанную жидкость вливаютъ въ бочку, въ которой находится 1 фунтъ влажнаго дубильнаго корья, 1 лотъ толченаго виннаго камня и подожженный сахаръ. Бочку оставляютъ стоять 1—2 мѣсяца и потомъ сливаютъ чистую жидкость.—2. Способъ Гермбштедта: вливаютъ въ кубикъ 100 квартъ очищеннаго спирта въ 85° и 40 квартъ чистой воды, и прибавляютъ 2 фунта азотной кислоты. По прошествіи нѣкотораго времени перегоняютъ на умѣренномъ огнѣ столько, что продуктъ имѣетъ 50° Т. На 100 квартъ этого продукта кладутъ 12 лотовъ чистаго уксуснаго эфира, 4 ф. сахара и 2 лота изрѣзанной ванили, и даютъ стоять 3 мѣсяца, по прошествіи которыхъ сливаютъ въ другую бочку. Подкрашиваютъ подожженнымъ сахаромъ.

1434. Ромовая эссенція.

Поллота ванили, $^1/_5$ лота крокуса облить пятью частями спирта въ 90° Т., закупоривъ хорошо, оставить на нѣсколько дней; потомъ отжать, процѣдить и прибавить 24 лота нижеописаннаго ромоваго эѳира; подцвѣтить жженнымъ сахаромъ. Затѣмъ прибавить 40 лотовъ дестиллата слѣдующихъ веществъ: выжимокъ вышеозначенной тинктуры, 3 ч. гваяковаго дерева, 3 ч. корня завязника, $^1/_2$ ч. коричневаго цвѣта, $^1/_4$ ч. блестящей сажи, 4 ч. поваренной соли, 45 ч. алкоголя въ 90°, чтобы получилось всего 80 лотовъ.—Розовый эѳиръ приготовляется такъ: кладутъ въ большую реторту 4 части

алкоголя въ 90°, по 2 части англійской сѣрной кислоты и древеснаго уксуса, и 1 часть марганца, и перегоняютъ 4 части.

1435. Ромъ искусственный иначе.

Смѣшавъ 2 части ромовой эссенціи, 2 ч. сахару и 240 ч. алкоголя съ удѣльн. вѣс. 0,915—920, подцвѣтить жженнымъ сахаромъ или тинктурою дубовой коры. Вкусъ и запахъ развиваются чрезъ нѣсколько времени.

1436. Искусственный коньякъ.

1. Смѣшиваютъ $^3/_4$ ф. уксуснаго эѳира, $^1/_2$ ф. азотнаго эѳира (spiritus nitro-aethereus), 8 квартъ французскаго бѣлаго вина, $^1/_2$ кварты тинктуры дубовой коры (приготовленной изъ $^1/_4$ ф. послѣдней), 140 квартъ спирта въ 55—60°, сахару по желанію.—2. Облить 4 части крупнаго изюма 24 частями алкоголя, и оставить на нѣсколько дней, при чемъ часто размѣшивать; потомъ отжать и процѣдить. Къ процѣженной жидкости прибавить 1 часть нижеописанной коньячной эссенціи, 120 ч. алкоголя, и подцвѣтить тинктурою дубовой коры. Коньячная эссенція есть смѣсь изъ 16 частей уксуснаго эѳира, 12 ч. азотнаго эѳира, 1 части очищеннаго древеснаго уксуса.

1437. Шипучія водицы, шиповки.

Приготовляются изъ всякихъ фруктовъ и ягодъ слѣдующимъ образомъ: наливаютъ въ бутыль 5 штофовъ чистой воды, кладутъ 5 ф. мелкоистолченнаго сахару, и, когда послѣдній распустится, всыпаютъ 5 ф. самыхъ свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, и вливаютъ около штофа хорошей водки; взболтавши нѣсколько разъ, закрываютъ горло у бутылки рѣдкимъ холстомъ и ставятъ на солнце на 12 сутокъ, въ теченіе которыхъ ежедневно нѣсколько разъ взбалтываютъ бутыль. Когда ягоды начнутъ переходить въ бутыли снизу вверхъ и сверху внизъ, тогда шиповку процѣживаютъ чрезъ салфетку, сложенную вчетверо, и, вливши въ другую бутыль, ставятъ на трое сутокъ на ледъ. Когда жидкость устоится, ее осторожно разливаютъ въ такъ называемыя шампанскія бутылки, не наполняя ихъ до-верху; потомъ затыкаютъ хорошими, такъ называемыми бархатными пробками, обвязываютъ веревочкой или проволокой, засмаливаютъ и ставятъ въ холодное мѣсто, но только не на ледъ. Бутылки ставятся донышками вверхъ, а горлышки втыкаются въ песокъ. Такъ онѣ стоятъ $1^1/_2$—2 мѣсяца, по прошествіи которыхъ водица готова. Надобно замѣтить, что при взбалтываніи бутылки или размѣшиваніи содержимаго ею, а также при сливаніи жидкости съ ягодъ и фруктовъ, не слѣдуетъ раздавливать ихъ или отжимать.

1438. Пиво изъ патоки.

Разводятъ 4 фунта патоки въ 25 штофахъ кипящей воды, прибавляютъ 2 лота инбиря и нѣсколько лавровыхъ листковъ, и варятъ около четверти часа. Потомъ, остудивъ, кладутъ дрожжей и оставляютъ перебродить; иные кладутъ также хмѣля и пряностей. По прекращеніи броженія, даютъ отстояться въ продолженіе недѣль четырехъ, потомъ сцѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки.

1439. Дешевое столовое пиво.

Взять $3^1/_4$ фунта сахарной свеклы, $1^1/_8$ фунта моркови, 3 полныя горсти хорошаго хмѣля, $^1/_2$ лота можжевеловыхъ ягодъ и фунтъ соли. Очистивъ и истеревъ мелко свеклу и морковь, перемѣшать ихъ съ 12 штофами воды и, поставивъ на огонь, прибавить остальныя составныя части и кипятить четверть часа. Потомъ, охладивъ до 16 или 18^0 Реомюра, прибавить 2 или 3 ложки хорошихъ пивныхъ дрожжей. Когда высоко поднимающаяся пѣна бродильнаго сусла будетъ собрана 2 или 3 раза, то пиво готово; его сливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ въ подвалъ.

1440. Домашнее померанцевое пиво.

Взять $^1/_8$ фунта хмѣля и, сваривъ его въ 19 бутылкахъ воды процѣдить чрезъ салфетку, и потомъ, положивъ 3 фунта патоки и опять вскипятивъ, перелить въ боченокъ, который и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить опару изъ полубутылки дрожжей и пшеничной муки, какъ она приготовляется для пироговъ. Когда смѣсь охладится, а опара взойдетъ, вылить послѣднюю въ боченокъ и взболтать хорошенько; боченокъ закупорить поплотнѣе, продержать часовъ 6 въ теплѣ и затѣмъ поставить на 3 дня въ холодное мѣсто. Послѣ этого разлить пиво въ бутылки, закупорить и залить смолою.

1441. Сахарное пиво.

Полтора ведра воды вскипятить съ двумя фунтами сахара, перелить въ деревянную посуду, а когда вода простынетъ до 25^0 Р., прибавить двѣ ложки дрожжей и дать перебродить въ тепломъ мѣстѣ. Когда броженіе окончится, процѣдить чрезъ байку и разлить въ шампанскія бутылки или въ зельтерскіе кувшины. Предъ тѣмъ, какъ закупоривать ихъ, нужно положить по куску сахару въ каждую бутылку или въ кувшинъ и, засмоливъ, поставить въ погребъ на двѣ недѣли. Пиво тогда будетъ готово къ употребленію.

1442. Самоварное пиво.

Три стакана молотаго ржанаго солода смѣшать съ четвертью фунта хмѣля, всыпать въ чистый маслобойный мѣшокъ, который повѣсить подъ краномъ самовара, надъ кадочкой, вмѣщающей въ себѣ 13 бутылокъ, такъ, чтобы конецъ мѣшка не касался дна кадочки, въ которую положить два стакана черной патоки. Самоваръ долженъ кипѣть безпрерывно, и, если воды въ немъ окажется недостаточно, то какъ можно скорѣе, почти не прерывая операціи, доливать самоваръ кипяткомъ, отнюдь не прибавляя холодной воды, чтобы не пріостановить кипѣнія. Пускать воду въ мѣшокъ только въ полкрана, и по временамъ помѣшивать въ мѣшкѣ ложкою. Когда кадочка наполнится, дать жидкости остынуть, и, когда она будетъ чуть теплою, положить въ нее полстакана дрожжей; когда наверху уже нисколько не останется дрожжей, жидкость перелить въ бутылки, закупорить и поставить на погребъ дня на два или на три.

1443. Картофельное пиво.

Для 8 ведръ этого пива взять 48 фунтовъ картофельной патоки, 14 золотниковъ толченаго кишнеца; четверть фунта хорошаго хмѣля и одинъ золотникъ рыбьяго клею. Хмѣль положить въ закрытую плетенку и поставить ее въ мѣдный котелъ, въ который налито отъ двухъ до двухъ съ половиною ведръ воды. Хмѣль съ водою кипятить часа полтора, потомъ отваръ слить, а въ котелъ на хмѣль налить такое же количество воды и дать ей вскипѣть. Оба отвара вылить въ кадку, въ которой находится уже 48 фунтовъ патоки, и долить все водою, чтобы составилось 8 ведеръ; потомъ прибавить $1^1/_4$ фунта дрожжей. Чтобы броженіе совершилось, надобно поставить кадку въ температуру отъ 15 до 20° по Реомюру, и, когда броженіе кончится, положить въ пиво рыбьяго клею и дать отстояться; а чтобы придать пиву цвѣтъ, прибавить въ него немного жженаго сахара.

1444. Пиво безъ солода.

1. Штофъ самой лучшей патоки налить четырьмя гарнцами воды, варить до того, пока запахъ патоки совершенно уничтожится. Потомъ положить въ отваръ въ мѣшочкѣ хмѣль и варить еще полчаса. Когда все простынетъ, прибавить въ сусло хорошихъ дрожжей и разлить въ бутылки, не закупоривая ихъ, чтобы могли вытекать дрожжи; потомъ закупорить. Въ три дня это пиво готово. 2. Полфунта хмѣля кипятить въ 5 ведрахъ воды, въ продолженіе полутора часа. Затѣмъ, подержавъ около 20 минутъ на умѣренномъ огнѣ растворъ 7 фунтовъ сахару въ штофѣ воды, смѣшать сиропъ этотъ съ

отваромъ хмѣля и кипятить еще 20 минутъ. Жидкость процѣдить, охладить и заправить дрожжами, какъ обыкновенно, чтобы она хорошенько выбродила. Это пиво превосходно сохраняется въ продолженіе 2—3 мѣсяцевъ. По цвѣту и вкусу оно совершенно подобно пиву, сваренному изъ солода.

1445. Портеръ изъ пива.

Взять 20 штофовъ новаго пива, два фунта жженаго сахара, три лимона, нарѣзаннаго кусочками, три золотника инбиря, четыре золотника коріандроваго сѣмени и 2 золотника корицы, истолченныхъ въ порошокъ, 4 золотника рыбьяго клею, распущеннаго въ полубутылкѣ портера, и четверть фунта хмѣля, вскипяченнаго въ небольшомъ количествѣ воды. Сахаръ варить въ чистой посудѣ, помѣшивая желѣзною ложкою, до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается чернымъ и горькимъ, и вылить его съ бутылкою кипящей воды въ широкую кастрюлю, безпрестанно помѣшивая. Лимонъ, инбирь, коріандръ и корицу варить съ небольшимъ количествомъ воды четверть часа; потомъ, процѣдивъ жидкость, влить въ нее распущенный горячій клей и примѣшать жженый сахаръ. Хмѣль кипятить въ небольшомъ количествѣ воды съ полчаса и, сцѣдивши жидкость, прибавить ее къ составу; потомъ налить пиво въ чистый боченокъ, влить весь составъ, смѣшать хорошенько, долить боченокъ пивомъ и заткнуть пробкою; чрезъ двѣ или три недѣли напитокъ будетъ готовъ. Если нужно тотчасъ употреблять его, то влить въ него бутылку крѣпкаго пива или портера, отъ чего напитокъ получитъ лучшій вкусъ; а если онъ былъ сдѣланъ изъ пива, которое сварено за два или за три мѣсяца, то приготовленный портеръ можно употреблять на другой же день. Всего лучше сцѣживать пиво чрезъ три или четыре дня послѣ того, какъ оно уходится.

1446. Пиво изъ гороховыхъ стручковъ.

Стручки зеленаго гороха содержатъ въ себѣ столько сахарнаго вещества, что когда ихъ сварить съ водою, то этотъ взваръ даетъ жидкость, похожую на пивное сусло. Съ примѣсью шалфея, хмѣля и дрожжей получается изъ него напитокъ, не уступающій хорошему домашнему пиву. Для этого всыпать въ котелъ гороховыхъ, вышелушеныхъ стручковъ, и, наливъ на нихъ воды, такъ, чтобы она покрывала стручки на полдюйма, поставить на огонь и варить въ продолженіи трехъ часовъ. Потомъ процѣдить эту жидкость и положить въ нее шалфея и хмѣля. Давъ этой смѣси перебродить, какъ пивному суслу, разлить ее въ бутылки. Если послѣ трехъ-часовой варки, всыпать въ котелъ еще такое же количество стручковъ, то новый отваръ дастъ пиво, почти равняющееся крѣпостію англійскому.

1447. Апельсинное, померанцевое и лимонное пиво.

Сахарнаго песку 5 фунтовъ, виннаго камня 8 лотовъ, сокъ изъ двухъ или трехъ лимоновъ, пивныхъ дрожжей одну или двѣ полныя ложки, свѣжихъ мелко-скрошенныхъ апельсинныхъ или померанцевыхъ корокъ 3 лота и воды $2\frac{1}{2}$ ведра. Сахаръ и винный камень распустить въ достаточномъ количествѣ воды, посредствомъ варки, и вылить въ бочку съ водою, куда примѣшиваютъ тотчасъ же дрожжи и лимонный сокъ. Вымѣшавъ хорошенько жидкость, ставятъ бочку въ такое мѣсто, гдѣ бы температура была около 15 градус. по Реом. Втулка бочки затыкается пробкою, чрезъ которую проходитъ кривая стеклянная трубка, для выхода углекислоты. На третій день броженія жидкости, кладутъ въ бочку разрѣзанныя апельсинныя или померанцевыя корки, и, по прошествіи 4—6 дней, выливаютъ всю жидкость чрезъ кранъ въ бутылки. Бочку при этой переливкѣ не надобно ворочать. Лимонное пиво приготовляется такъ же, какъ и апельсинное, только вмѣсто двухъ лимоновъ берется ихъ четыре, и корка съ нихъ прибавляется въ бочку также на третій день броженія. Чтобы лимонное пиво не имѣло горькаго вкуса, надобно смотрѣть, чтобы при выжиманіи сока изъ лимоновъ не выпали въ него и зерна.

1448. Пиво кишнецовое.

Сахарнаго песку 4—6 фунтовъ, виннаго камня 6 лотовъ, хмѣля 4 лота, крупно столченныхъ кишнецовыхъ сѣмянъ 6 лот., дрожжей 2 ложки. Сахаръ, винный камень, хмѣль и сѣмяна кишнеца разваpиваютъ три четверти часа въ нѣсколькихъ штофахъ воды, потомъ процѣживаются чрезъ сито, и остатокъ также вымывается водою, которой всего употребить два ведра. Дрожжи прибавляются вмѣстѣ съ остальною варью въ боченокъ; потомъ все вымѣшивается хорошенько, и броженіе производится, какъ сказано объ апельсинномъ пивѣ. На третій день броженія, чрезъ втулку, привѣшивается въ мѣшечкѣ еще 2—3 лота кишнеца. Для подцвѣченія пива употребляется жженый сахаръ.

1449. Пиво вишневое и сливяное.

Сахару 4—6 фунтовъ, кислыхъ вишенъ 6—8 фунтовъ, виннаго камня 8 лотовъ, дрожжей 2 ложки. Вишни толкутъ въ ступѣ, протираютъ чрезъ рѣшето, и промываютъ нѣсколькими штофами воды. Впрочемъ поступаютъ такъ, какъ выше сказано. По прошествіи десяти дней разливаютъ пиво въ бутылки. Также дѣлается и *сливяное вино.*

1450. Пиво инбирное.

Взять: сахару 6 фунтовъ, виннаго камня 8 лот., инбиря 4 лота и дрожжей 2 ложки. Приготовляютъ его, какъ сказано выше, а лимонныя корки прибавляются въ боченокъ на третій день броженія.

1451. Пиво столовое хмѣльное.

Сахару 6 фунтовъ, виннаго камня 8 лотовъ, кишнеца 4 лота, хмѣля четверть фунта и дрожжей 2 ложки. Сахаръ, винный камень, кишнецъ и хмѣль варятъ въ водѣ полчаса, процѣживаютъ и прибавляютъ 2—4 мѣры молодаго, обыкновеннаго пива, а по окончаніи броженія разливаютъ въ бутылки или кувшины. Вообще для приготовленія сахарнаго пива требуется по возможности однообразная температура—около 15 градусовъ по Реомюру. Чтобы кувшины и бутылки не лопались, лучше всего, наливъ ихъ, не тотчасъ крѣпко затыкать пробками, а уже на второй или на третій день, не взбалтывая бутылокъ, загонять пробки въ бутылки, какъ можно крѣпче, и пиво ставить на погребъ.

1452. Какъ дѣлать лучшія наливки.

1. Ягоды и другіе плоды, изъ которыхъ хотятъ дѣлать наливку, должны быть совершенно спѣлы; ихъ надобно хорошенько перебрать; попортившіеся выбросить, а отобранные перемыть въ водѣ, которой потомъ дать съ нихъ стечь.—2. Ягоды наливать простой водой или водкою, перегнанною чрезъ такія ягоды, на какія она наливается и потому получившею уже ихъ запахъ; отъ этого наливка будетъ душистѣе, чѣмъ приготовленная съ простою водкою. Вообще, чѣмъ лучше для наливки употребляется водка, тѣмъ пріятнѣе будетъ и наливка.—3. Боченки или бутылки, въ которыхъ должна быть наливка, должно насыпать ягодами такъ, чтобы они были почти полны; водка нальется въ промежутки между ягодами.—4. Если нужно подсластить наливку, то отлить немного, распустить въ отлитой сахару, сколько нужно, и потомъ прилить къ неподслащенной.—5. Наливки можно настаивать на солнцѣ, или въ тепломъ мѣстѣ; готовыя же и разлитыя въ бутылки, засмоливши, держать въ погребѣ.

1453. Приготовленіе водочныхъ наливокъ.

Плоды кислые и многосочные, каковы вишни, черная смородина, теренъ, куманика и черемуха, наливать цѣльною водкою, или, по крайней мѣрѣ, съ прибавкою четвертой части водки. Водку не должно сливать съ ягодъ,

но если кому захочется имѣть вкусную наливку, не подслащая ее, то надобно, когда водка настоится на первыхъ ягодахъ, насыпать свѣжими ягодами другой боченокъ и сцѣдить въ него первую настойку. Въ первый же боченокъ опять налить водки на ягоды и оставить въ погребѣ до тѣхъ поръ, пока не выйдетъ изъ нея наливка; тогда изъ перваго боченка перелить вторую настойку на ягоды во второй боченокъ; эта наливка вкусомъ мало уступить первой. Оставшіяся въ боченкахъ ягоды можно перетолочь и употребить для выгонки водки. Не слѣдуетъ наливать простою водкою ягоды, имѣющія тонкій сокъ, напримѣръ: малину, красную смородину и проч.

1454. Наливка изъ цѣльныхъ виноградныхъ винъ.

Если для наливки употребляются кисловатыя крѣпкія вина, наприм., старое французское, то ихъ нужно смѣшивать съ французскою водкою, полагая на три штофа вина одинъ штофъ водки. По кислотѣ ягодъ и вина, эти наливки безъ прибавки водки скоро окисаютъ, особенно если передержать ихъ на ягодахъ или подсластить. Такихъ наливокъ не слѣдуетъ выставлять на солнце и держать въ теплѣ, иначе изъ наливки выйдетъ уксусъ. Это всего скорѣе случается, когда одно вино налито на крыжовникъ, землянику и малину. Если отъ недосмотра наливка сильно окиснетъ, то уже никакое подслащиваніе не поможетъ. Кто хочетъ для наливокъ употреблять вина, не прибавляя водки, тотъ можетъ брать для этого мадеру, крѣпкое венгерское и портвейнъ. Ягоды, налитыя которымъ нибудь изъ этихъ винъ, не должно выносить изъ погреба, не нужно также сцѣживать вина съ ягодъ, а для употребленія вынимать по нѣскольку бутылокъ наливки. Оставшіяся ягоды наливаются тѣмъ же виномъ и получается наливка, мало уступающая первой. Наливаніе сладкими крѣпкими винами имѣетъ также ту выгоду, что такія наливки не нужно подслащать сахаромъ.

1455. Наливки изъ ягоднаго варенья.

На фунтъ какихъ угодно ягодъ берется фунтъ сахару; ягоды варятся гораздо жиже и увариваются меньше обыкновеннаго. Когда варенье остынетъ, сложить его въ большую банку и разводить старымъ французскимъ виномъ, или мадерою съ примѣсью хорошей водки (на четыре фунта сахару, свареннаго съ четырьмя фунтами ягодъ, кладется восемь обыкновенныхъ бутылокъ вина и штофъ водки). Размѣшавъ варенье ложкою, нужно завязать банку и поставить въ погребъ, гдѣ, смотря по ягодамъ, дать наливкѣ стоять отъ четырехъ до семи дней, ежедневно помѣшивая ее ложкою. Малина, земляника, крыжовникъ не требуетъ больше трехъ дней для настойки, прочія же ягоды могутъ стоять недѣлю. Когда ягоды довольно настоятся, то ихъ

не нужно взбалтывать, но дать гущѣ осѣсть на дно и слить чистое въ другую банку, чтобы наливка отстоялась получше и не попало бы гущи въ бутылки, что много отнимаетъ доброты у наливки. Остающаяся гуща не пропадаетъ, потому что она идетъ на водки и для дѣланія очень хорошаго уксуса. Когда наливка отстоится въ другой банкѣ, то процѣдить ее чрезъ цѣдильную или хлопчатую бумагу; потомъ разлить въ бутылки, крѣпко закупорить, засмолить и держать въ погребѣ въ пескѣ, какъ и вина. Доброта и преимущество наливокъ изъ варенья предъ другими состоитъ въ томъ, что онѣ гораздо лучше на вкусъ, удерживаютъ запахъ плодовъ, изъ которыхъ сдѣлано варенье, и не только не портятся, но еще улучшаются отъ времени, никогда не подвергаясь окисанію. Наливки такъ улучшаются отъ времени, что многія наливки этого рода, имѣющія бѣловатый и желтоватый цвѣтъ, могутъ считаться за лучшія виноградныя вина; таковы: грушевка, бѣлая смородиновка и яблоновка. Такъ какъ эти плоды не имѣютъ въ себѣ сильнаго ароматнаго запаху, свойственнаго нѣкоторымъ ягодамъ, то вкусъ нѣсколько лѣтъ стоявшей наливки можетъ обмануть даже знатока. Различие вкусовъ можно произвесть смѣсью варенія грушъ съ яблоками, или смородины съ грушами и проч.

1456. Наливка абрикосовая.

Абрикосы разрѣзываютъ на небольшіе кусочки; косточки изъ нихъ вынимаютъ, разбиваютъ, и вынутыя ядра толкутъ въ ступѣ, потомъ вмѣстѣ съ мясомъ абрикосовъ кладутъ въ бутыль, и наливаютъ водкою, прибавивъ корицы и гвоздики. Закупоривъ бутыль, ставятъ ее на солнце недѣли на двѣ или на три, и кадый день побалтываютъ. Когда наливка настоится, тогда подслащаютъ ее сахаромъ, разливаютъ въ бутылки и зарываютъ въ песокъ. Также приготовляется и персиковка.

1457. Вишневка съ виноградымъ виномъ.

Ощипавъ хвостики у спѣлыхъ вишень и вынувъ изъ нихъ косточки, истолочь особо, положить въ полотняный мѣшочекъ съ гвоздикою, корицею и опустить въ боченокъ на ниткѣ. Послѣ того налить боченокъ виноградымъ цѣльнымъ виномъ. При этомъ надобно замѣтить, что: 1) Худое виноградное вино для наливки не годится; надобно всегда брать цѣльное и крѣпкое. Наливать же вино въ небольшіе боченки и бутылки, особенно, когда взято вино слабое и не прибавлено къ нему четвертой части водки; начатой боченокъ скорѣе издержать, чтобы наливка не могла окиснуть.— 2) Въ эту наливку должно класть непремѣнно корицу, потому что она даетъ ей прочность.—3) Если въ бутыль, при самомъ наливаніи, положить са-

хару, то наливка будетъ вкуснѣе, но не такъ прочна. Если угодно подслащать эту наливку, то лучше это дѣлать въ бутылкахъ, вынутыхъ на расходъ.—4) Вишневка, въ которую не положено толченыхъ вишневыхъ косточекъ, имѣетъ не такъ пріятный вкусъ. Можно сдѣлать ее вкуснѣе, положивъ въ наливку молодые весенніе побѣги съ дерева садовыхъ кислыхъ вишень, настоявъ горсть ихъ въ красномъ винѣ съ сахаромъ; для такого настаиванія довольно одного дня. Отъ этого вишневка получаетъ не только ароматическій вкусъ, но и лекарственную силу. Собирая весною вишневые побѣги, можно сушить ихъ и въ запасъ.—5) Вишни для наливки сперва надобно повялить день или два на солнцѣ, отъ чего наливка выходитъ лучше.

1458. Вишневый экстрактъ для составленія вишневки всегда, когда будетъ угодно.

Спѣлыя черныя вишни толкутъ съ косточками, сокъ выжимаютъ чрезъ полотенце и процѣживаютъ чрезъ фланель. На бутылку соку кладутъ полфунта толченаго сахару и мѣшаютъ, пока онъ весь не распустится. Этотъ сокъ разливаютъ въ бутылки, прибавляя въ каждую по рюмкѣ водки, по двѣ гвоздички и по кусочку корицы, затыкаютъ пробкою, засмаливаютъ и ставятъ въ погребъ въ песокъ. При употребленіи этого экстракта прибавляется его въ бутылку какого-нибудь хорошаго виноградного вина по рюмкѣ или по двѣ.

1459. Вишневка водочная.

1. Берутся хорошія вишни и насыпаются въ боченокъ или бутыль почти до верху, потомъ наливаются водкою и оставляются для настаиванія на мѣсяцъ или долѣе; послѣ подслащаются сахаромъ, разливаются и ставятся въ погребъ въ песокъ.—2. Спѣлыя вишни истолочь въ ступкѣ такъ, чтобы всѣ косточки ихъ были перебиты и, положивши все въ бутыль, налить водкою, закупорить и поставить въ теплое мѣсто на цѣлую недѣлю, по прошествіи которой жидкость сцѣдить съ гущи и подсластить сахаромъ, распустивши его въ той же наливкѣ. Подслащенная наливка разливается въ бутылки, которыя, по закупоркѣ, ставятся въ погребъ на песокъ.

1460. Наливка изъ вишневаго морсу.

Взять штофа четыре вишневаго морсу, варить его на жаровнѣ, и, когда онъ вскипитъ раза четыре (при чемъ надобно снимать съ него пѣну), положить фунта два сахару и дать вскипѣть съ сахаромъ еще раза два. Потомъ прилить въ подваренный морсъ штофъ хорошей водки, подслащен-

ной сахаромъ, и еще дать вскипѣть раза два; когда же простынетъ, вылить въ горшокъ, который закрыть, замазать и поставить часа на четыре въ печь, въ вольный духъ; наконецъ, давши остыть, разлить въ бутылки.

1461. Наливка изъ сухихъ вишень.

Взять спѣлыхъ вишень сладкихъ и кислыхъ по равной части, высушить ихъ въ печи такъ, чтобъ онѣ не пересохли, истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нимъ, смотря по количеству ихъ, толченой гвоздики, корицы и мушкатнаго цвѣту. Потомъ изъ этой смѣси надѣлать шариковъ, величиною въ куриное яйцо, поставить на доскѣ въ хлѣбную печь и, когда они высохнутъ, сложить ихъ въ банки и беречь для употребленія. Когда потребуется сдѣлать вишневку, то разбить нѣсколько шариковъ, и налить на нихъ сладкаго виноградпаго вина; можно прибавить также нѣсколько хорошей водки.

1462. Дулевка.

Для этой наливки берутъ дули не только совершенно спѣлыя, но даже нѣсколько уже полежавшія и покраснѣвшія внутри. Разрѣзавъ каждую изъ нихъ на четыре части, сушатъ ихъ сперва на солнцѣ, потомъ досушиваютъ въ печи; потомъ, положивши ихъ въ боченокъ, наливаютъ водкою, но не холодною, а подогрѣтою. На боченки, на которыхъ приготовляется эта наливка, или лучше сказать родъ вина, набиваютъ обручи, втулки забиваютъ крѣпко. Такіе боченки зарываются на шесть недѣль въ землю; въ продолженіе этого времени происходитъ въ нихъ броженіе и, когда оно окончится, то наливка готова. Изъ боченковъ переливаютъ ее въ бутылки, засмаливаютъ и зарываютъ въ погребъ въ песокъ.

1463. Наливка земляничная и клубничная.

Ягоды, очищенныя отъ чашечекъ и хвостиковъ, кладутъ въ бутыль по самое горло; потомъ наливаютъ водкою, ставятъ на солнцѣ и даютъ хорошенько настаиваться; когда же наливка настоится, то подслащаютъ и, разливши въ бутылки, закупориваютъ и засмаливаютъ. На эти ягоды наливаютъ иногда не одну только водку, но и сладкое виноградное вино, полагая на три части водки одну часть вина. Такимъ же образомъ приготовляютъ наливки изъ ежевики, куманики, морошки и проч.

1464. Наливка изъ крыжовника.

Ягоды крыжовника, особенно мохнатаго, который болѣе сладокъ, очистить отъ стебельковъ и цвѣточныхъ листьевъ; накласть въ бутыль по самое

горло и, наливши водкою, дать стоять довольно времени, а потомъ слить. На тѣ же ягоды налить крѣпкаго лиссабонскаго вина, дать настояться и послѣ того, сцѣдивъ, смѣшать съ первою наливкою, подварить съ сахаромъ, полагая на каждую бутылку по полуфунту толченаго сахару, и вскипятить разъ семь; пѣну всегда надобно снимать. Можно употреблять для наливанія крыжовника и одну водку; только тогда надобно настаивать долѣе и одинъ только разъ; подваривать же наливку съ сахаромъ нѣтъ надобности. Можно подслащать ее толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ.

1465. Наливка лимонная и померанцевая.

Берутся свѣжіе лимоны, числомъ, напримѣръ, шесть, и два фунта сахару, этимъ сахаромъ обтираютъ цедру съ лимоновъ, а оставшуюся на нихъ бѣлую кожу надрѣзываютъ, но не до самаго соку, и, проколовъ лимоны насквозь деревянною спичкою или вертеномъ, кладутъ ихъ въ стеклянную банку, а на нихъ сахаръ и обтертую сахаромъ цедру. На все это наливаютъ штофъ французской водки и ставятъ банку на солнце, гдѣ держатъ шесть недѣль, или до тѣхъ поръ, пока лимоны не опустятся на дно банки; послѣ чего сливаютъ наливку въ бутылки и употребляютъ. Точно такимъ же образомъ дѣлается и наливка изъ свѣжихъ померанцевъ.

1466. Наливка малиновая.

1. Наполнить большой глиняный кувшинъ совершенно спѣлою малиною, налить на нее водки и, заткнувъ плотно, поставить на два мѣсяца на солнце; потомъ слить самую чистую жидкость, а малину хорошенько выжать сквозь рѣдкую холстину. Выжатый сокъ процѣдить сквозь суконку и смѣшать съ слитою жидкостью. На каждые два штофа соку, положить полтора фунта сахару. Если же наливка покажется слаба, то влить въ нее нѣсколько рюмокъ крѣпкаго спирта, разлить въ бутылки и, заткнувъ плотно, дать стоять два мѣсяца; когда же наливка сдѣлается чистою, разлить ее въ бутылки.—2. Перебравши спѣлую малину, насыпать ею бутыль или боченокъ, налить водкою, и, затянувъ, настаивать восемь дней. Можно прибавить нѣсколько толченой корицы, гвоздики и проч. Когда водка настоится, разлить ее въ бутылки и подсластить сахаромъ; бутылки закупориваются и заливаются смолою.—3. Если взять сока малиноваго три штофа и вишневаго—полторы бутылки, то виннаго спирта надобно шесть штофовъ и сахару шесть фунтовъ. Сахаръ распустить въ малиновомъ и вишневомъ соку, потомъ смѣшать съ спиртомъ и дать отстояться; чистое слить и беречь для употребленія. Если вмѣсто спирту употреблять французскую водку, то соку плодовъ должно положить только два штофа.

1467. Наливка розовая.

Взять полфунта сахару и варить его до тѣхъ поръ, пока онъ получитъ видъ не очень густаго сиропа; положить въ него фунтъ цвѣточныхъ розовыхъ лепестковъ, выдавить сокъ изъ одного лимона и, давши вскипѣть два раза, остудить, развести полуштофомъ французской водки и полуштофомъ мадеры, или бѣлаго лиссабонскаго вина, сложить все въ банку и настаивать. Потомъ процѣдить и разлить въ бутылки.

1468. Наливка рябиновая.

1. Рябиновку приготовляютъ обыкновенно съ простою водкою, и водкою французскою. Ягоды рябиновыя берутся самыя спѣлыя, а еще лучше, захваченныя морозомъ; бутыль или боченокъ насыпается ими полны, а водки наливается сколько взойдетъ. Если рябиновку, простоявшую цѣлый годъ, сцѣдить и налить на рябину свѣжей водки, то выйдетъ рябиновка превосходная; она подслащается сахаромъ.—2. Насыпать бутыль или боченокъ рябиновыми ягодами, и, разогрѣвши патоки, вылить горячую на ягоды; прибавить, смотря по величинѣ бутылки или боченка, стаканъ или больше французской водки; черезъ три мѣсяца рябиновка будетъ готова. Такимъ образомъ можно дѣлать наливку изъ клюквы и другихъ ягодъ. Для запаху прибавляется корица, гвоздика, мушкатный цвѣтъ и проч.

1469. Наливка изъ красной смородины.

Берутъ смородиннаго соку полтора штофа, французской водки или спирту 6 штофофъ, крупно истолченой корицы и гвоздики по одному золотнику, сахару 2 фун. Смородину очистить отъ сѣмечекъ и выдавить изъ нея сокъ въ прессѣ; водку перегнать съ упомянутыми пряностями, потомъ слить вмѣстѣ съ смородиннымъ сокомъ и, давши постоять мѣсяцъ, слить осторожно чистую жидкость и распустить въ ней сахаръ; процѣдивши, разлить въ бутылки и закупорить.

1470. Отличная наливка изъ красной смородины.

Самую спѣлую смородину обобрать съ вѣточекъ и свѣсить. На каждый фунтъ ягодъ взять по фунту толченаго сахару и ссыпать въ чистый боченокъ послойно, слой ягодъ, потомъ слой сахару, и такъ далѣе, пока боченокъ не будетъ полонъ. Боченокъ налить французскимъ виномъ, прибавивъ въ него 4-ю часть водки, закупорить и поставить въ погребъ на три мѣсяца; потомъ сцѣдить и разлить въ бутылки. На оставшіяся въ боченкѣ

ягоды налить отварной воды и дать настояться; выйдетъ еще хорошая наливка. Эти наливки пѣнятся, какъ шампанское.—Точно также можно наливать ягоды и бѣлой смородины.

1471. Наливка изъ черной смородины.

1. Для хорошей наливки надобно употреблять самыя спѣлыя ягоды; наливать же ихъ одною французскою или простою водкою. Сокъ черной смородины можетъ окисляться, и, если наливать однимъ виноградным виномъ, то наливка не будетъ прочною. — 2. Взять шесть фунтовъ самой спѣлой черной смородины, очистить, раздавить въ большой фаянсовой чашкѣ, выложить въ бутыль, влить шесть штофовъ французской водки или хорошаго спирта. Сверхъ того, можно положить немного корицы и гвоздики. Поставить наливку на два мѣсяца на солнце, послѣ чего процѣдить сквозь суконку. Наливка эта какъ цвѣтомъ, такъ и вкусомъ, будетъ очень хороша; если же она простоитъ года три или четыре, то сдѣлается еще лучше. Подслащать ее нужно мелкимъ сахаромъ, котораго надобно на шесть фунтовъ смородины, три фунта съ половиною; впрочемъ не мѣшаетъ положить и болѣе.

1472. Наливка терновка.

Для нея требуется большая бочка, бывшая съ виноградным виномъ, или другая, вычищенная лучшимъ образомъ. Втулка въ ней должна быть попросторнѣе, чтобъ свободно можно было класть терновыя ягоды и мѣшать ихъ рукою. Предъ гвоздемъ, въ который цѣдятъ, дѣлается плетушка изъ оскобленныхъ прутиковъ, чтобы ягоды при цѣженіи не проскакивали и не затыкали гвоздя. Съ этою предосторожностію наливка сцѣживается до послѣдней капли. Ягодъ для наливки надобно, на каждую шампанскую бутылку, по полугарнцу. Если же ягодъ будетъ мало, то наливка выйдетъ нецвѣтна и невкусна. Тернъ собирать совершенно спѣлый, когда онъ даже начнетъ вянуть. Гдѣ для наполненія бочки нельзя вдругъ собрать достаточное количество ягодъ, тамъ перебрать ягоды, чтобъ не было плѣсневѣлыхъ, разсыпать ихъ въ тѣни тонкимъ слоемъ и часто ворочать, чтобы онѣ не загнили и не плѣсневѣли. Набравъ достаточное количество терну, перетолочь третью часть его въ чистой деревянной ступѣ деревяннымъ пестомъ, чтобъ косточки разбились и, смѣшавъ съ цѣлыми ягодами, класть въ бочку, а потомъ налить водою. Вымѣшавъ деревяннымъ весломъ, отвѣдать, довольно-ли замѣтенъ вкусъ терновыхъ ягодъ. Всѣхъ терновыхъ ягодъ толочь не должно, потому что ягоды сядутъ и вино въ нихъ свободно проникать не можетъ, да и цвѣтъ наливки отъ цѣлыхъ ягодъ выходитъ темнѣе. Если тернъ нужно наливать виноградным виномъ, то лучше всего вино бѣлое французское.

Сахару для подслащенія не употребляется, потому что терновка теряетъ отъ того свой вкусъ, при томъ тернъ имѣетъ свою собственную сладость. Сначала бочка не наливается полною, чтобы можно было ежедневно вымѣшивать эту наливку деревяннымъ весломъ и поднимать гущу, которая садится на дно. Это вымѣшиваніе продолжается двѣ недѣли, послѣ чего бочка оставляется на нѣсколько дней, пока наливка отстоится. Тогда выцѣживаютъ въ гвоздь нѣсколько бутылокъ для расхода, и вливаютъ въ бочку столько же бутылокъ того же вина или водки. Взятую сначала наливку надобно процѣживать. Эта наливка, сдѣланная на виноградномъ винѣ, не можетъ стоять болѣе, какъ до того времени, когда терновыя деревья начнутъ цвѣсть. Разлитая же въ бутылки или налитая водкою держится долѣе.

1473. Наливка изъ черемухи.

Свѣжія ягоды черемухи разсыпаются на рогожахъ, чтобы нѣсколько провяли, для чего достаточно полежать имъ день на воздухѣ или на солнцѣ. Одну половину толкутъ съ косточками, а другую половину ягодъ оставляютъ цѣлою и, наполнивши тѣми и другими бутыль или боченокъ, наливаютъ ее водкою. Когда наливка будетъ готова, то ее подслащаютъ сахаромъ, разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ въ погребъ.

1474. Наливка изъ черники.

На очищенныя спѣлыя ягоды черники, насыпанныя въ бутыль или боченокъ, наливается водка. Бутыль, или боченокъ, закупоривается и ставится на солнце, или просто въ комнатѣ, гдѣ и оставляется долгое время; чѣмъ долѣе стоитъ эта наливка, тѣмъ лучше. Эту наливку подслащаютъ сахаромъ и, разливъ въ бутылки, ставятъ ихъ въ погребъ, какъ и другія наливки.

1475. Яблоновка.

Для этой наливки берутся иногда яблоки и худшей доброты, и при томъ кислыя съ сладкими пополамъ. Ихъ сперва разрѣзываютъ на четыре части и сушатъ на солнцѣ, а потомъ въ печкѣ. Высушенныя и положенныя въ боченокъ наливаются подогрѣтою водою; далѣе поступаютъ точно такъ, какъ сказано о дѣланіи дулевки.

1476. Напитки сохранять, разлитые въ бутылки.

Крѣпкія вина—малага, мадера, хересъ и др. — сохраняются хорошо въ жилыхъ комнатахъ, и бутылки съ ними могутъ ставиться стоймя; но вина слабыя или столовыя и питейный медъ должно сохранять въ прохладныхъ подвалахъ или погребахъ, и класть бутылки лежмя. Послѣдняго рода

напитки въ бутылкахъ укладываютъ также въ песокъ; вино сохраняется въ пескѣ очень хорошо; но этотъ способъ неудобенъ при большомъ количествѣ бутылокъ. Бутылки съ напитками, укладываемыя на сохраненіе должны быть налиты по возможности полнѣе, крѣпко закупорены хорошими большими пробками и залиты смолою. Онѣ укладываются рядами, одинъ надъ другимъ, съ прокладкою гибкихъ драницъ. При укладкѣ бутылокъ лежмя, для лучшаго сохраненія напитковъ, должно наблюдать, чтобъ онѣ лежали совершенно горизонтально; если горло будетъ лежать выше, нежели дно бутылки, то пробка не будетъ замочена и не плотно затыкаетъ бутылку; если же горло лежитъ ниже, то отстой изъ вина соберется въ горлѣ къ пробкѣ, и при откупориваніи смѣшается съ виномъ и замутитъ его. При горизонтальномъ положеніи, пробка остается мокрою, а отстой (если бываетъ) скопляется на боку, отъ чего, сливая осторожно, можно вылить изъ бутылки почти весь напитокъ свѣтлымъ. При складываніи въ ряды, надобно каждую бутылку опрокинуть, чтобы смочить нижнюю часть пробки. Отъ надлежащаго положенія перваго ряда бутылокъ зависитъ прочность всей укладки. Ложе подъ нихъ надобно выровнять хорошенько землею или пескомъ, потомъ уложить рядъ бутылокъ, шейками въ одну сторону, и для поддержанія шеекъ подложить подъ нихъ нѣсколько драницъ, пока выровняются; подъ самое дно бутылокъ; во весь рядъ, также подложить драницу, чтобы бока бутылки, которые составляютъ самую слабую часть ея, не одни несли на себѣ грузъ всѣхъ рядовъ. Въ первомъ ряду надобно разложить бутылки, одна отъ другой на полвершка разстояніемъ, отъ чего верхніе ряды будутъ лежать просторно; а чтобы въ нижнемъ ряду бутылки не раскатывались, подложить съ боковъ подъ нихъ нарѣзанные кусочки старыхъ пробокъ. На первый рядъ бутылокъ, отступя на полвершка отъ дна, положить драницу, такъ чтобы на нее могли ложиться шейки бутылокъ перваго ряда; разумѣется, второй рядъ займетъ промежутки перваго. Такимъ образомъ укладывается нѣсколько рядовъ, обыкновенно отъ $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ аршинъ вышиною. Въ случаѣ укладки на такую вышину, надобно имѣть всѣ бутылки одинаковаго вида и величины, и укладывать въ ряды очень старательно иначе, много полопается бутылокъ; если же не слишкомъ нуждаются въ мѣстѣ, то благоразумнѣе укладывать не выше $1\frac{1}{2}$ аршина. Драницы брать толщиною по мѣрѣ бутылокъ, и даже употреблять двойныя, лишь бы верхнія бутылки не касались нижнихъ боками. Если бутылки разнаго вида и величины, то ихъ разобрать, и класть въ нижніе ряды крупныя, а мелкія—въ верхніе.

1477. Ратафія изъ айвы.

Отобравши спѣлой айвы, перетереть крѣпко полотенцемъ, чтобы сбить съ нея мошокъ. Послѣ того обтереть мясо на теркѣ до самаго сѣмянника,

остерегаясь, чтобъ не попало сѣмячекъ. Обтертое поставить на сутки въ погребъ, чтобъ отдѣлился сокъ, а потомъ продавить его чрезъ полотенце, крѣпко выжимая, и процѣдить сквозь сито. Распустя нужное количество сахара, смѣшать съ нимъ сокъ и водку, прибавить гвоздики и мушкатнаго цвѣта. Выставить эту смѣсь въ бутыли на цѣлый мѣсяцъ на солнце, взбалтывая по временамъ. Потомъ прибавить ванильной тинктуры или амбровой, процѣдить, разлить въ бутылки и закупорить; чѣмъ долѣе она стоитъ, тѣмъ бываетъ вкуснѣе.

1478. Ратафія апельсинная.

На 9 фунтовъ виннаго спирта нужно $1^1/_2$ фунта свѣжихъ апельсинныхъ мелко разрѣзанныхъ корокъ. Наливши ихъ сиропомъ, настаивать восемь дней; потомъ слить и прибавить одиннадцать фунтовъ сахару, разваренннаго въ трехъ штофахъ воды. Давши жидкости отстояться, разлить въ бутылки. Можно дѣлать ратафію изъ сухихъ апельсинныхъ корокъ, которыхъ надобно на 8 штофовъ спирта 6 фунтовъ; настоявши, надобно передвоить спиртъ и прибавить 15 фунтовъ сахару, распущеннаго въ 4 штофахъ воды; пряности можно прибавлять какія угодно.

1479. Ратафія англійская.

Налить въ бутыль 6 штофовъ апельсиннаго соку, процѣженнаго чрезъ полотенце, положить цедру съ апельсиновъ и шесть или семь фунтовъ сахару; все это мѣшать до тѣхъ поръ, пока сахаръ разойдется; тогда прибавить десять фунтовъ ямайскаго рому съ небольшимъ количествомъ мушкатнаго цвѣта. Заткнувши бутыль, дать жидкости настаиваться восемь дней, потомъ процѣдить и разлить въ бутылки.

1480. Ратафія барбадская.

1. Въ бутыль положить четыре золотника мушкатнаго цвѣта, три золотника корицы, ползолотника гвоздики и шесть фунтовъ виннаго спирту: прибавить 30 или 35 унцій сахару, распущеннаго въ восьми унціяхъ воды померанцевыхъ цвѣтовъ, и три фунта съ половиною простой воды.—2. Взять по равной части свѣжихъ померанцевыхъ цвѣтовъ и толченаго сахару; положить сперва на полотенце слой цвѣтовъ, а на него слой сахару, потомъ слой цвѣтовъ, а потомъ сахару, пока все взойдетъ; отнесть въ погребъ на сутки; вынувши изъ него, отдѣлить сахаръ отъ цвѣтовъ и растворить его въ винномъ спиртѣ, взявши его въ пять разъ болѣе по вѣсу противъ сахару; цвѣты также обмыть спиртомъ, чтобы смыть съ нихъ и то небольшое количество сахару, которое къ нимъ пристало; потомъ все процѣдить.

1481. Ратафія сборная.

Два фунта вишень, очищенныхъ отъ косточекъ и стебельковъ, фунтъ смородины красной, фунтъ малины, фунтъ черешень и фун. черемухи раздавить въ каменной ступкѣ и поставить въ погребъ, пока сокъ отдѣлится. Черемуху сперва позавялить и потомъ четвертую ея долю столочь.—Чрезъ три дня сокъ процѣдить сквозь сито, и, сколько его будетъ мѣрою, столько прилить къ нему спирту; на каждый штофъ этой ратафіи положить по 64 золотника сахару и по кусочку корицы. Поставить заткнутую бутыль на солнце на два мѣсяца, процѣдить и разлить въ бутылки.

1482. Ратафія изъ сливъ.

Лучшія для этой ратафіи сливы ренклодъ самыя спѣлыя и только что снятыя съ дерева. Снимать же ихъ съ дерева въ самое жаркое время дня, и обтирать пыль съ нихъ полотенцемъ; разрѣзавши сливы, вынуть изъ нихъ косточки, раздавить въ каменной ступкѣ и оставить такъ часа на два или на три. Потомъ выложить сливы на полотенце, разостланное надъ чашкою, и выдавить изъ нихъ сокъ; въ этомъ сокѣ распустить сахаръ и, разваря, подбавить, сколько надобно, спирта, передвоеннаго изъ французской водки съ корицею. Процѣдить чрезъ цѣдильную бумагу, разлить въ бутылки, закупорить и, поставя въ погребъ, употреблять не прежде шести недѣль.

1483. Ратафія изъ черной смородины.

Спѣлую смородину налить пятью фунтами виннаго спирта и, положивъ туда три или четыре горсти смородинныхъ листьевъ, настаивать на солнцѣ дней восемь. Выложить все на сито и дать стечь жидкости, въ которую и прибавить 35 унцій сахару, растворенная въ четырехъ фунтахъ воды, два золотника корицы, золотникъ мушкатнаго цвѣту, и столько же гвоздики, что все надобно прежде столочь въ порошокъ. Потомъ эту смѣсь поставить на солнце и дать стоять мѣсяцъ или болѣе, а послѣ процѣдивши разлить въ бутылки.

1484. Ратафія кофейная.

Въ стклянкѣ, хорошо заткнутой, настаивать цѣлую ночь фунтъ лучшаго смолотаго кофе въ трехъ фунтахъ кипяченой воды; къ остывшей настойкѣ прилить шесть фунтовъ виннаго спирта и оставить все стоять на солнцѣ въ бутылкѣ, хорошо заткнутой, восемь дней, потомъ процѣдить жидкость, выжимая хорошенько остатокъ; выливши жидкость опять въ бу-

тыль, прибавить туда 36 унцій сахару, растворённаго въ трехъ фунтахъ воды, и опять выставить бутыль на солнцѣ недѣли на двѣ, потомъ ратафію процѣдить и разлить въ бутылки.

1485. Ратафія караибская.

Одну унцію корицы, четыре золотника инбиря, гвоздики и мушкатнаго орѣшка по два золотника, мушкатнаго цвѣта одинъ золотникъ и шафрану два золотника, изрѣзать и столочь, потомъ налить шестью фунтами виннаго спирта, и дать стоять двѣ недѣли, послѣ чего процѣдить, выжимая крѣпко остатокъ. Между тѣмъ варить три фунта сахару на легкомъ огнѣ, пока онъ начнетъ садиться въ карамель, развесть его въ шести фунтахъ воды и прибавить къ прочей смѣси, давши всему постоять нѣсколько дней, процѣдить и разлить въ бутылки.

1486. Ратафія изъ липовыхъ цвѣтовъ.

Рано, какъ только солнце взойдетъ, набрать липовыхъ цвѣтовъ, положить ихъ въ банку и налить виннымъ спиртомъ; заткнувши хорошенько банку (или бутыль), выставить на солнцѣ и, по прошествіи недѣли, выжать слегка цвѣты и процѣдить жидкость; потомъ прибавить къ ней, на каждый ея штофъ, по шести или семи унцій сахару, разваренного въ такомъ же количествѣ воды. Эта ратафія очень пріятна.

1487. Ратафія вишневая.

1. Очистивши вишни и вынувши изъ нихъ косточки, оставить все стоять на солнцѣ въ теченіе однихъ или двухъ сутокъ. Потомъ сокъ процѣдить и вылить его 12 фунтовъ въ большую банку, куда влить 8 фунтовъ виннаго спирта, прибавить нѣсколько гранъ ванили, стертой съ сахаромъ, разбитыя вишневыя косточки, два фунта съ половиною сахару, и оставить все настаиваться на солнцѣ въ теченіи одного или двухъ мѣсяцевъ. Можно прибавлять къ вишнямъ пятую или шестую часть малины или земляники.— 2. Взять горькаго миндалю четверть фунта и гвоздичныхъ головокъ поллота. Все столочь вмѣстѣ и прибавить сахару 14 фунтовъ, который разварить въ двухъ штофахъ воды, и, вливши въ боченокъ, прилить 12 штофовъ вишневаго соку. Дать настаиваться нѣсколько времени и, сливъ, разлить въ бутылки.

1488. Ратафія земляничная и клубничная.

Очищенную землянику или клубнику растереть въ ступкѣ и поставить на сутки въ погребъ, потомъ выжать сокъ и влить его 12 фунтовъ въ боль-

шую банку, куда прибавить 8 или 9 фунтовъ виннаго спирта, три драхмы корня фіалковаго, два съ половиною или три фунта сахару, и всему этому дать настояться на солнцѣ недѣли двѣ или четыре. Можно прибавить къ этой ратафіи четвертую часть соку изъ крыжовника. Точно также приготовляется ратафія изъ малины.

1489. Ратафія изъ крыжовника.

Очищенныхъ ягодъ крыжовника двадцать фунтовъ растереть въ ступкѣ и, наливши десятью фунтами виннаго спирта, настаивать на солнцѣ недѣли двѣ, потомъ выжать изъ нихъ сокъ, процѣдить, прибавить фунта три—четыре сахару, развареннаго въ одномъ штофѣ воды, унцію толченой корицы, два золотника гвоздики или, вмѣсто нихъ, нѣсколько гранъ ванили, стертой съ сахаромъ и потомъ, еще давъ постоять мѣсяцъ, процѣдить и разлить въ бутылки.

1490. Ратафія изъ какао.

Фунтъ какао, поджареннаго и растертаго въ ступкѣ, настаивать двѣ недѣли на солнцѣ, съ четырьмя фунтами виннаго спирта; потомъ процѣдить, выжимая остатокъ; вылить въ банку, прибавить четыре фунта воды и положить двадцать пять унцій сахару, двѣ драхмы померанцевъ, жасминовъ, мирты, бузины, волоскаго укропа, персиковъ, цвѣта и листьевъ черной смородины, сережки лещины и другихъ; къ нимъ прибавляется еще лимонная цедра. Цвѣты собираются во время ихъ совершеннаго разцвѣтанія и въ хорошую погоду; очистивши ихъ отъ чашечекъ, складываютъ порознь въ бутылки, наливаютъ виннымъ спиртомъ столько, чтобы имъ покрылись всѣ цвѣты, и ставятъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ не свѣтило бы солнце, на одну недѣлю; послѣ чего процѣживаютъ, выжимая цвѣты. Собранную изъ разныхъ цвѣтовъ жидкость держатъ въ особыхъ бутылкахъ, хорошо закупоренныхъ, до тѣхъ поръ, пока будутъ собраны и такимъ же образомъ настояны всѣ показанныя цвѣты. Потомъ всѣ жидкости сливаютъ въ одну бутыль, прибавляютъ воды, въ которой растворено столько сахару, чтобы ратафія сдѣлалась сладкою, прибавляютъ нѣсколько толченой корицы, процѣживаютъ и ставятъ на солнцѣ дней на восемь, послѣ чего вновь процѣживаютъ. Эту ратафію можно разнообразить до безконечности, составляя ее изъ различныхъ цвѣтовъ.

XVI. ПРИГОТОВЛЕНІЕ ДОМАШНЯГО УКСУСА.

1491. Эстрагонный уксусъ.

Обрываютъ цвѣтъ съ эстрагонной травы и обливаютъ послѣднюю, въ приличномъ сосудѣ, крѣпкимъ уксусомъ, къ которому прибавляютъ немного чистой уксусной кислоты. На 1 ф. травы берется 8—12 бутылокъ уксуса. Чрезъ нѣсколько дней смѣсь отжимаютъ и фильтруютъ. Для ароматизированья уксуса также употребляется эстрагонное эѳирное масло, отчего въ препаратѣ не будетъ содержащагося въ растеніи горькаго начала. По причинѣ крѣпкаго вкуса, эстрагонный уксусъ употребляютъ, въ видѣ прибавки, къ другимъ сортамъ уксуса.

1492. Травный уксусъ (vinaigre aux fines herbes).

12 лотовъ эстрагонной травы, 4 л. базилики, 4 л. лавроваго листа, 2 л. шарлотокъ, обливаютъ пятью фунтами уксуса и чрезъ нѣсколько дней отжимаютъ. Наборъ травъ сообразуется со вкусомъ; такъ напр., лавровый листъ, петрушка, полевой тминъ, перецъ, красный перецъ, и т. д. Онъ употребляется, какъ предыдущій.

1493. Горчичный уксусъ.

Приготовляется или настаиваньемъ черной горчицы въ уксусѣ, или прибавленіемъ нѣсколькихъ капель горчичнаго масла, растворенныхъ въ спиртѣ. Онъ отличается остротою и требуетъ осторожности при употребленіи.

1494. Малиновый уксусъ.

Малину раздавливаютъ и чрезъ нѣсколько дней прибавляютъ на каждый фунтъ по 15—20 ф. крѣпкаго уксуса; чрезъ сутки отжимаютъ и подслащаютъ по вкусу. Можно получить очень порядочный малиновый уксусъ, выжавши сперва сокъ изъ малины и потомъ смѣшавши его съ уксусомъ и сахаромъ. Ему даютъ отстояться, и затѣмъ сливаютъ или фильтруютъ.

1495. Розовый уксусъ.

Растворяютъ въ спиртѣ немного розоваго масла, прибавляютъ къ разбавленному чистому уксусу и подкрашиваютъ кошенилью. Такимъ же образомъ приготовляютъ другіе сорта ароматическаго уксуса изъ эѳирныхъ маслъ.

1496. Ароматическій курительный уксусъ.

$2^1/_4$ золотника гвоздичнаго масла, $2^1/_4$ зол. бергамотнаго масла, $^3/_4$ золотн. кассійнаго масла, $1^1/_2$ золотн. перувіанскаго бальзама, $^3/_4$ золотн. мускусной тинктуры растворяютъ въ 24 лотахъ спирта въ 80° по Траллесу и прибавляютъ столько 25—30 процентнаго уксусу, что эѳирныя масла не отдѣляются. Для куренья, его наливаютъ на раскаленный кирпичъ, и т. п.

1497. Уксусъ изъ виноградныхъ винъ (Рейнскій).

Самый легкій способъ приготовленія его въ большомъ количествѣ состоитъ въ томъ, что вливаютъ въ боченокъ поровну воды и хорошаго вина и кладутъ туда же лотовъ шесть или болѣе, смотря по количеству вина и воды, домашняго печенаго ржанаго хлѣба. Этотъ боченокъ ставятъ въ теплом мѣстѣ на 8 дней, закрывъ втулку холстиною, но не затыкая пробкою, чтобы воздухъ проходилъ внутрь. По прошествіи 8 дней уксусъ готовъ; его процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки. Если больше положено вина противу воды, то уксусъ выйдетъ лучшимъ, и когда онъ удастся хорошимъ, то очень долго не портится. Лѣтомъ можно приготовлять его на солнцѣ дня въ 3—4.

1498. Безпереводный уксусъ.

6 золотниковъ толченаго виннаго камня смочить крѣпкимъ рейнскимъ уксусомъ и поставить въ теплое мѣсто на двое сутокъ; послѣ чего передѣлать винный камень въ шарики и опустить ихъ въ бутыль самаго крѣпкаго рейнскаго уксуса; изщипать въ лоскутки листъ почтовой бумаги, или тонкую льняную ветошку и опустить въ уксусъ же, отъ этого сдѣлается гнѣздо. Когда надобно употребить этотъ уксусъ, то, отливъ его бутылку, влить въ него столько же дождевой воды, и въ нѣсколько дней уксусъ получитъ прежнюю крѣпость. Такимъ образомъ, черезъ доливаніе на мѣсто вынутаго количества уксуса, дождевой воды, уксусъ этотъ никогда не переведется.

1499. Уксусъ изъ водки.

Водки 1 ведро, изюму 8 фунтовъ, изюмныхъ вѣточекъ 8 фунтовъ, сибирской соли 3 фунта, меду сыраго 11 фун. Влить рѣчной воды 6 ведръ въ котелъ, положить туда медъ и вскипятить; пѣну снять и остудить, какъ парное молоко; потомъ изюмъ и его вѣтки, соль и вино положить въ 8-миведерный, съ желѣзными обручами, боченокъ, налить его вскипяченною прежде съ медомъ водою, такъ, чтобы боченокъ не совсѣмъ былъ полонъ, поставить его на печь, подложить подъ него доску, въ продолженіе 8 дней трясти почаще, закрывъ втулку тряпкою, которую по бокамъ прибить гвоздями.

Когда уксусъ будетъ готовъ, то изъ боченка выпустить одно ведро или болѣе, и взамѣнъ того на каждое ведро влить въ боченокъ по штофу пѣннаго вина и добавлять рѣчною вскипяченною, но ужь простывшею водою. Если уксусъ начнетъ слабѣть, то можно прибавить туда 2 фунта изюму, фунтъ сибирской соли и 2 штофа пѣннаго вина; для спуску же уксуса, гвоздь у боченка сдѣлать не внизу, но въ серединѣ, а для пробы уксуса, буравчикомъ провернуть дырочку и сдѣлать шпунтикъ.

1500. Уксусъ изъ наливокъ.

Когда ягоды, остающіяся послѣ разныхъ наливокъ, налить водою и поставить въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ, то можно получить хорошій уксусъ, который бываетъ вкуснѣе и острѣе, смотря по тому, чѣмъ были налиты наливки: горѣлкою-ли, виноградным-ли виномъ, или французскою водкою. Уксусъ отмѣннаго вкуса и крѣпости выходитъ изъ гущи наливокъ, которыя были налиты на варенье.

1501. Уксусъ столовый лимонный.

Стерши съ нѣсколькихъ лимоновъ цедру, наливаютъ на 12 ея лотовъ 6 штофовъ уксуса, и, завязавши бутыль пузыремъ, выставляютъ недѣли на двѣ на солнцѣ, или ставятъ въ теплое мѣсто на столько же времени; потомъ жидкость сливаютъ, остатокъ процѣживаютъ, и уксусъ готовъ.

1502. Уксусъ сложный для салата.

Для этого берутъ по 6 лотовъ: травы мятной, чабра, шалоту и чесноку; да по 1 лоту травы кудрявой мяты и лимонной цедры. Эти травы берутся свѣжими и наливаются 5 штофами уксуса. Настаиваютъ же ихъ по двѣ недѣли и сливаютъ.

1503. Уксусъ четырехъ разбойниковъ.

Въ стеклянную бутыль положить цвѣтовъ розмарина, шалфея, мяты, руты, лаванды, каждаго по 15 золот.; прибавить корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха — каждаго по 2 золот.; налить на это 4 штофа крѣпкой уксусной кислоты и настаивать въ теплѣ 15 или 20 дней и долѣе. Потомъ уксусъ процѣдить, прибавить $1^1/_2$ лота камфоры, растворенной въ небольшомъ количествѣ крѣпкаго виннаго спирта и 1 лотъ розмариннаго масла. Этотъ уксусъ должно беречь въ бутылкахъ, крѣпко закупоренныхъ. Его считаютъ весьма дѣйствительнымъ предохранительнымъ средствомъ противъ заразительныхъ болѣзней, для чего моютъ имъ руки и полощатъ ротъ.

1504. Слабый уксусъ дѣлать крѣпкимъ.

Если выставить уксусъ въ боченкѣ, или другой какой-либо посудинѣ, которая не портится отъ морозовъ, во время сильнаго зимняго мороза на воздухъ, то онъ замерзнетъ и превратится въ ледъ, но не весь: внутри посуды останется, конечно, немного, но самый крѣпкій уксусъ, для полученія котораго должно расколоть осторожно ледъ надъ какою-нибудь посудою, слить въ нее незамерзшій уксусъ и беречь въ приличномъ мѣстѣ.

1505. Шеелеевъ способъ сберегать долго уксусъ безъ порчи.

Для этого надобно поступать слѣдующимъ образомъ: разливши уксусъ по бутылкамъ, поставить ихъ на огонь въ котлѣ, налитомъ холодною водою, и, поваривши такимъ образомъ нѣсколько времени (минутъ 15), вынуть бутылки изъ котла, когда уже вода въ немъ совсѣмъ остынетъ. Такимъ образомъ можно сберечь уксусъ чрезъ нѣсколько лѣтъ даже въ бутылкахъ, до половины только наполненныхъ, безъ всякой порчи.

1506. Способъ поправить испортившійся уксусъ.

Мелко истолченнаго виннаго камня положить въ крѣпкій уксусъ и держать въ немъ нѣсколько времени, потомъ высушить на солнцѣ и положить его въ испортившійся уксусъ. Количество его должно быть различное, по различному количеству испорченнаго уксуса.

1507. Уксусная сухая матка.

Она дѣлается для заквашиванія вновь приготовляемаго уксуса, и по той причинѣ, что долго можетъ сохраниться безъ порчи, можно брать ее съ собою въ дорогу, и, когда понадобится, тотчасъ сдѣлать изъ нея хорошій уксусъ. Дѣлаютъ же ее изъ самыхъ крѣпкихъ уксусовъ, которыми напитываютъ другія вещи: 1. Кладутъ винный бѣлый камень, хорошо перемятый, дней на десять въ крѣпкій рейнскій уксусъ и затѣмъ, вынувъ его, высушиваютъ на солнцѣ. Послѣ чего опять на столько же дней кладутъ въ свѣжій уксусъ, и, вынувши, опять высушиваютъ, а потомъ толкутъ въ порошокъ, берегутъ въ стклянкѣ.—2. Можно толченый винный камень, положивши его на тарелку, налить крѣпкимъ виннымъ уксусомъ, и исподоволь на легкомъ огнѣ его выварить; это повторить разъ 6—8. Половины чайной ложки этого порошка, когда, напр., дорогою понадобится уксусъ, довольно положить въ рюмку виноградная вина, и въ минуту сдѣлается

хорошій уксусъ; а если положить чайную полную ложку не въ вино, а въ воду, то она сдѣлается кислою какъ уксусъ.—3. Мякишъ горячаго ржанаго хлѣба положить въ рейнскій крѣпкій уксусъ, и держать въ немъ столько, чтобъ онъ размокъ, послѣ чего вынуть его и высушить; потомъ опять положить въ крѣпкій уксусъ, и, также вынувши, высушить. Это надобно повторить разъ до 4-хъ и наконецъ истолочь въ порошокъ.—4. Высушить неспѣлыхъ кислыхъ вишень, калины, также самыхъ кислыхъ яблокъ, потомъ истолочь ихъ, налить крѣпкимъ рейнскимъ уксусомъ и замѣсить изъ нихъ тѣсто, которое перевалявши въ катышки, высушить на солнцѣ, и въ банкѣ беречь для употребленія.

1508. Хорошій домашній уксусъ.

Вскипятить 3 штофа чистой воды и распустить въ ней 20 золотниковъ виннаго камня, истолченнаго въ винный порошокъ, и 30 золотниковъ обыкновеннаго желтаго меда. Когда винный камень и медъ распустятся, прибавить еще три съ половиною штофа холодной воды и полуштофъ очищеннаго хлѣбнаго вина; посуду же слѣдуетъ наполнять этою смѣсью не болѣе какъ до $^3/_4$ ея высоты. Потомъ взять ломоть ржанаго хлѣба, вѣсомъ около полуфунта, положить въ глубокое блюдо и налить на него полуштофъ хорошаго крѣпкаго уксуса. Когда ломоть достаточно пропитается уксусомъ, положить его вмѣстѣ съ бывшимъ на немъ уксусомъ въ вышесказанную посуду, которую притомъ нужно слегка встряхнуть и не плотно закупорить, потому что для образованія уксуса необходимъ свободный доступъ воздуха. Всего лучше завязать банку листомъ плотной бумаги, истыкавъ его толстою иглою, или вмѣсто бумаги взять самаго рѣдкаго холста, и потомъ поставить въ теплое мѣсто, гдѣ бы температура воздуха была постоянно отъ 12 до 24 град. Реом. Чрезъ 8 или 10 недѣль вся жидкость въ банкѣ превратится въ хорошій крѣпкій уксусъ. Во все это время банка должна находиться въ совершенномъ покоѣ.

1509. Уксусъ изъ кислаго варенья.

Взять скисшагося варенья и, сложивъ въ большую стеклянную банку, облить равнымъ по вѣсу количествомъ отварной воды, прибавивъ на ведро воды по штофу очищеннаго пѣннаго вина, нѣсколько зернышекъ перца, полный стаканъ хорошихъ дрожжей и ломоть чернаго хлѣба, намазанный медомъ или пѣнками, снятыми съ варенья, и поставить эту банку — лѣтомъ на солнцѣ, а зимою на лежанку. Можно въ эту смѣсь прибавить свѣжихъ сѣмянъ настурціи или травы эстрагона; отъ нихъ уксусъ выйдетъ еще лучше.

1510. Уксусъ въ порошкѣ.

Берутъ толченаго кремортартара, обливаютъ его самымъ крѣпкимъ уксусомъ и сушатъ въ печи; эту операцію повторяютъ 4 или 5 разъ, послѣ чего порошокъ сохраняютъ въ стклянкѣ или бутылкѣ. Чтобъ получить жидкій уксусъ, распускаютъ 1 лотъ этого порошка въ 6 лотахъ воды, или, еще лучше, бѣлаго вина и чрезъ 5 минутъ уксусъ можно употреблять.

XVII. СОХРАНЕНІЕ И ЗАГОТОВЛЕНІЕ ПРИПАСОВЪ.

1511. Огурцы.

Іюль и августъ изобилуютъ овощами, въ числѣ которыхъ, послѣ капусты и картофеля, первое мѣсто занимаютъ едвали не огурцы, заготовляемые въ прокъ въ огромномъ количествѣ. Соленые огурцы есть продуктъ какъ богача, такъ и бѣдняка; ихъ непремѣнно встрѣтите за столомъ того и другаго. И плодъ этотъ незамѣнимъ никакими салатами; онъ никогда не прiѣдается, очень вкусенъ и дешевъ и въ посты для бѣднаго класса составляетъ въ столѣ большое подспорье. Къ сожалѣнію, хорошіе соленые огурцы — большая рѣдкость; и еслибъ насъ попросили указать, гдѣ въ Москвѣ можно покупать отличные огурцы, то мы бы затруднились отвѣтомъ. Нѣсколько лѣтъ тому назадъ въ Москвѣ славились огурцы Селивертовскіе. Дѣйствительно, огурцы это были чистое лакомство. Но вотъ и ихъ давно ужъ нѣтъ. Извѣстны въ нашей столицѣ также огурцы *москварѣцкіе;* но отъ огурцовъ Селиверстова они слишкомъ далеки и ихъ можно назвать не болѣе какъ сносными.

Какая же причина, что такъ трудно имѣть хорошіе огурцы—овощь, столь обыкновенную?—Едва-ли мы ошибемся, если скажемъ, что причина тому одна: невниманіе, небрежность, русское авось, небось да какъ-нибудь, сойдетъ и т. п. умныя поговорки. Селиверстовъ, мы помнимъ, бралъ за десятокъ по 10 копѣекъ, то-есть, приблизительно за мѣру 3 р., а мѣра въ дорогое время 30—50 коп. Положите на остальной расходъ столько же и выйдетъ, что на рубль можно получить два барыша и въ добавокъ, кромѣ благодарности, ничего не получите. Словомъ, еслибъ кто-нибудь занялся этимъ дѣломъ какъ слѣдуетъ, могъ бы сколотить капиталецъ.

Вотъ какъ мы солимъ огурцы, которыми и остаемся довольны. Прежде всего надо заготовить небольшіе, конечно, смотря по семьѣ, боченки, чтобъ боченка могло хватить недѣли на двѣ, на три, не болѣе. Боченки слѣдуетъ выпа-

рить хорошенько съ прибавкой укропа, чабера, эстрагона, смородиннаго листа (отъ черной смородины); необходимо внимательно осмотрѣть, не течетъ ли боченокъ.

Вынувъ одно дно у боченка, укладывайте огурцы рядами, лучше въ стойку, чтобъ плотнѣе легли, положивъ прежде всего на дно укропу съ эстрагономъ, и перекладывайте ряды огурцовъ, помянутыми выше травами и смородиннымъ листомъ; хорошо также прибавлять нарѣзанный кусочками хрѣнъ, который имѣетъ свойство давать огурпамъ крѣпость. Отмѣнно хорошо положить также нѣсколько изрѣзанныхъ вдоль зубчиковъ чесноку, но это для охотниковъ; ибо многіе чеснокъ не терпятъ. Дубоваго листа, какъ нѣкоторые хозяева дѣлаютъ, класть въ огурцы мы не совѣтуемъ, потому что отъ него огурцы, во-первыхъ, киснутъ, а во-вторыхъ принимаютъ грязноватый, темный цвѣтъ, между тѣмъ какъ хорошій огурецъ долженъ быть зеленъ.

Когда боченокъ будетъ полонъ, то, прикрывъ огурцы эстрагономъ и другими травами, вложите опять въ него дно, набейте хорошенько обручи и налейте его черезъ боковое отверстіе, то-есть, черезъ втулку разсоломъ. Чтобъ огурцы сохранили зеленый цвѣтъ, совѣтуемъ заливать горячимъ разсоломъ, просто кипяткомъ. На мѣру огурцовъ достаточно полтора фунта соли, не болѣе, но и неменѣе, если огурцы заготовляются въ прокъ, то-есть, на-зиму и на-весну. Боковое отверстіе, изъ котораго будете вынимать огурцы для потребованія, надо заложить чистой тряпкой, заткнуть хорошо пригнатой деревяшкой и зарыть боченокъ въ ледъ.

Самые огурцы должны быть небольшіе, зеленые, крѣпкіе, безъ пятнышекъ и собраны съ гряды не далѣе какъ наканунѣ солки. Въ день самой солки часа за три, за четыре до нея, положите огурцы въ холодную ключевую или колодезную воду, чтобы освѣжить ихъ и смыть съ нихъ пыль и верхніе стебельки. Чѣмъ мельче, крѣпче, зеленѣе огурцы, тѣмъ они будутъ въ солкѣ лучше, чего къ сожалѣнію, нашими хозяевами, въ большей части случаевъ, не соблюдается; мало того, нѣкоторые стараются еще купить огурцы покрупнѣе, находя въ этомъ какую-то непонятную, чтобъ не сказать болѣе, экономію.

Если вы соблюдаете все, что мы сказали, въ точности, то смѣемъ завѣрить—будете имѣть превосходные огурцы. Для соленыхъ огурцовъ, конечно, необходимъ хорошій ледникъ; ибо безъ льда огурцы всегда прокиснутъ, заплѣсневѣютъ, словомъ—никуда не будутъ годны.

1512. Огурцы въ тыквахъ.

Тутъ дѣло заключается въ томъ, что вмѣсто боченковъ употребляютъ тыквы. Съ тыквы срѣзываютъ верхушку, вынимаютъ изъ тыквы зерна и

мясо, оставляя одну лишь корку, и наполняютъ ее рядами огурцовъ, переложенныхъ вышеупомянутыми душистыми травами. Когда нужное, извѣстное количество тыквъ наложено огурцами, то ихъ укладываютъ въ бочку, которую уже и наливаютъ разсоломъ, но не горячимъ, а остуженнымъ, холоднымъ.

1513. Огурцы скороспѣлые.

Чтобъ огурцы просолились скорѣе, надо съ нихъ обрѣзать, съ обоихъ концевъ, немного кожицы. На мѣру такихъ огурцовъ достаточно соли фунта съ четвертью; поспѣваютъ они скоро, но въ прокъ не годятся.

1514. Огурцы въ огурцахъ.

Есть еще способъ соленія огурцовъ, который мы однако не испытали, но который тѣмъ не менѣе многіе хозяева одобряютъ. Способъ этотъ состоитъ въ томъ именно, что здѣсь разсолъ приготовляютъ не изъ воды и соли, а изъ соли и огуречнаго же сока, замѣняющаго воду. Вотъ какъ это дѣлается; берутъ два сорта огурцовъ — мелкихъ, поспѣвшихъ на половину, какъ и въ предыдущихъ случаяхъ, и крупныхъ, уже совсѣмъ поспѣлыхъ. Послѣдніе рубятъ мелко-на-мелко въ корытахъ и пересыпаютъ ими ряды огурцовъ вмѣстѣ съ солью. Травы, конечно, и здѣсь идутъ тѣ же самыя. Изрубленные огурцы, смѣшанные съ солью, даютъ разсолъ. Повторяемъ, мы не испытали этого способа соленья, потому и не можемъ поручиться за его достоинство, но попробуйте, разумѣется, въ небольшихъ размѣрахъ, чтобъ не остаться вовсе безъ огурцовъ, если послѣдуетъ неудача.

1515. Грибы и сморчки.

Составляютъ почти единственный продуктъ, который до сихъ поръ еще не умѣютъ производить искусственно, хотя шампиньоны—тѣ же грибы разводятъ въ парникахъ въ огромномъ количествѣ и безъ особаго даже труда. Спаржу, шпинатъ, щавель, фасоль, гороховыя лопатки, огурцы можно въ Москвѣ имѣть почти во всю зиму. Благодаря быстрому сообщенію, то-есть, желѣзнымъ дорогамъ, изъ-за-границы въ февралѣ и мартѣ привозятъ цвѣтную капусту и молодой картофель. Однихъ свѣжихъ грибовъ нѣтъ въ продажѣ, и мы не понимаемъ, почему ихъ заготовляютъ для себя лишь нѣкоторые повара—любители кулинарнаго искусства.

Вотъ какъ заготовляютъ въ прокъ свѣжіе грибы и сморчки. Отберите самыхъ крѣпкихъ, молодыхъ грибовъ, конечно, лучше бѣлыхъ, корни которыхъ отнюдь не должны быть червивы. А потому и совѣтуемъ этой опе-

раціей занимaться исключительно осенью, въ концѣ августа, еще лучше — въ сентябрѣ, когда грибы не подвергаются червоточинѣ. Очистите корешки, отрѣжьте ихъ и изрѣжьте на куски. Крупныя шляпки разрѣжьте на-четверо, помельче — на двое, а самыя маленькія оставьте цѣльными; перемойте грибы разокъ въ холодной водѣ, выложите на рѣшето, дайте водѣ совершенно стечь; и когда грибы обсохнутъ, кладите ихъ въ кастрюлю, сбрызнувъ немного солью, и ставьте на плиту или таганъ. Какъ скоро грибы дадутъ сокъ, снимите ихъ съ огня, остудите и накладывайте вмѣстѣ съ сокомъ въ банки, съ которыми уже и поступайте, какъ выше объяснено.

Приготовленіе этихъ грибовъ къ столу требуетъ менѣе времени, ибо они, такъ сказать, уже полуготовы; во вкусѣ же они равняются принесеннымъ сейчасъ изъ лѣсу: тотъ же ароматъ, та же крѣпость, словомъ — та же прелесть.

Съ сморчками поступайте точно такъ же. Нечего и говорить, что можете точно такъ же заготовить рыжики, опенки, березовики, подосиновики и т. д., словомъ, всякіе грибы, какіе вамъ по вкусу или какіе растутъ въ вашей мѣстности.

1516. Горошекъ.

Нащелушите молодаго, сахарнаго горошку, и поступайте съ нимъ точно такъ же, какъ съ грибами, кромѣ того, что горошекъ лучше не мыть. Положите горошекъ въ кастрюлю, слегка посоливъ, и поставьте на плиту. Когда онъ дастъ сокъ и вскипитъ разъ, снимите съ плиты, остудите, разложите въ жестянки и т. д. Для горошка совѣтуемъ употреблять жестянки малаго размѣра.

Точно такъ же можно заготовлять гороховыя лопатки, фасоль, спаржу, цвѣтную капусту. Послѣднюю необходимо раздѣлить на части, то-есть, на отростки, а не класть въ банку цѣликомъ, для спаржи же удобнѣе имѣть не банки, а продолговатыя жестяныя коробки, въ родѣ тѣхъ, какія употребляются для сардинокъ, но подлиннѣе.

Есть другой способъ, хотя и не такъ прочный, сохранять молоденькіе грибы; вытеревъ ихъ чисто-на-чисто, изжарьте въ большомъ количествѣ масла, остудите немного и сложите въ каменныя банки, шляпками вверхъ; потомъ залейте ихъ едва теплымъ масломъ, въ которомъ грибы жарились, такъ чтобъ масла на полвершка было выше грибовъ. Завяжите банки пузыремъ и храните въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Банки вообще надо употреблять тоже небольшія, чтобъ грибовъ хватило, глядя по семьѣ, не болѣе какъ не одинъ разъ. Въ случаѣ надобности лучше употребить двѣ, три банки.

Точно также можно заготовлять бѣлые и другіе грибы, но, повторяемъ,

способъ этотъ непроченъ. Предметы, заготовленные по способу Аппера, могутъ сохраняться, не подвергаясь порчѣ, по нѣскольку лѣтъ. Мы ѣли телятину, которая была зажарена семь лѣтъ тому назадъ, и она была такъ же свѣжа, какъ приготовленная наканунѣ.

1517. Грибной порошокъ.

Очень хорошая приправа для соусовъ и приготовленіе котораго не составляетъ уже никакой трудности. Высушите бѣлые грибы какъ можно лучше, такъ чтобъ звенѣли, истолките ихъ въ ступѣ и, всыпавъ въ бутылку, храните въ сухомъ мѣстѣ. Еще лучше, если прибавите къ порошку изъ бѣлыхъ грибовъ порошокъ шампиньоновъ и сморчковъ или опенокъ— всѣ эти грибы имѣютъ сильный ароматъ, что и требуется.

1518. Солонина.

Кто хочетъ имѣть хорошую солонину, тотъ долженъ приготовлять ее самъ въ небольшомъ количествѣ, смотря, конечно, по семьѣ и потребности. Купить хорошей солонины положительно нельзя, на что имѣется достаточная причина. Мясники солятъ говядину осенью, одинъ разъ въ годъ, когда мясо дешево. Вслѣдствіе этого, дабы оно не испортилось, солятъ его очень крѣпко, то-есть, употребляютъ для солки большое количество соли, которая, въ продолженіе достаточнаго времени, дѣлаетъ мясо жесткимъ, и отъ долгаго лежанія въ разсолѣ оно еще, сверхъ того, вымокаетъ и дѣлается безвкуснымъ. Самое лучшее заготовлять солонину не болѣе какъ на мѣсяцъ или много-много недѣль на шесть; готова же солонина можетъ быть въ недѣлю и, пожалуй, ранѣе, въ трое, четверо сутокъ, что зависитъ отъ большаго количества употребленной для ея приготовленія соли и селитры.

Приготовленіе солонины по нашему способу выгодно даже и во время высокой цѣны на мясо. Вотъ въ чемъ состоитъ этотъ способъ. Мы солимъ одну мякоть, вырѣзывая кости, которыя идутъ на бульонъ; ибо изъ костей солонины ничего уже приготовить нельзя и онѣ пропадаютъ напрасно, чего въ хозяйствѣ, по возможности, надо стараться избѣгать.

Для солонины мы употребляемъ кострецъ, огузокъ, а по преимуществу филей. Съ послѣдняго срѣзываемъ затылокъ, который кладемъ въ кадочку для солки, а филеи оставляемъ для бифстекса; изъ костей же съ прибавкою небольшаго количества говядины, телятины или курицы варимъ супъ. Конечно, и самые филеи, идущіе на бифстексъ, очень хорошо посолить, особенно кто любитъ жирную солонину. Жилу совѣтуемъ съ бифстекса срѣзать.

Теперь передадимъ самый процессъ соленья.

Можно приготовлять солонину съ духами и безъ духовъ, что зависитъ

отъ вкуса. Духи состоять изъ можжевеловыхъ ягодъ, гвоздики, перцу и лавроваго листа. Ягодъ на пудъ чистой говядины достаточно золотниковъ двѣнадцати; къ нимъ прибавьте головокъ десять гвоздики, золотниковъ шесть горошчатаго перцу, 5—6 лавровыхъ листковъ и полстакана сахару. Все это истолките въ ступѣ, но не очень мелко, лавровый же листъ перемните въ рукахъ. Соли на пудъ мяса достаточно двухъ фунтовъ, селитры—десяти золотниковъ. Послѣднюю хорошенько перемѣшайте съ солью и натирайте ими со всѣхъ сторонъ хорошенько куски мяса, просто втирайте въ него; потомъ укладывайте мясо въ кадочку или глиняную банку и, посыпавъ духами, прокиньте сверху оставшеюся солью. Ежели говядина въ одинъ рядъ не укладывается, то, посыпавъ ее духами и солью, кладите второй рядъ мяса и т. д. Воды для разсола мы не подбавляемъ, а замѣняемъ его сырой, мелко рубленной свеклой, которая придаетъ солонинѣ очень пріятный вкусъ. Когда посыпите солонину духами и солью, то сверху каждаго ряда мяса насыпьте хоть на вершокъ слой рубленной свеклы. Кадочку надо держать на холоду.

Кто не любитъ духовую солонину, тотъ можетъ солить говядину одной солью съ селитрой, сахаромъ и свеклой.

Чтобъ солонина не переводилась въ хозяйствѣ, то лучше имѣть въ запасѣ двѣ кадочки или банки, посоленныя въ разное время. Положимъ, что вы желаете имѣть за вашимъ столомъ солонину разъ въ недѣлю; въ такомъ случаѣ, на мѣсяцъ вы посолите четыре нужной величины куска мяса. Предположимъ, что солка была 1-го числа, готова будетъ солонина 6-го числа, послѣдній кусокъ, слѣдовательно, употребится для стола приблизительно около 6-го слѣдующаго мѣсяца, а 1-го числа вы посолите другіе куски въ другой кадочкѣ, и къ 6-му у васъ вновь готова солонина, и т. д. круглый годъ.

Что вы будете имѣть солонину превосходную—за это мы ручаемся, но что сверхъ того, повторяемъ, даже и изъ дорогой говядины обойдется она не дороже покупной дешевой, въ которой много костей, ни къ чему непригодныхъ.

1519. Маринованная осетрина.

Ошпарьте осетрину, счистите съ нея шелуху и кости, разрѣжьте на ломти, обмакните ломти въ самый жидкій растворъ муки съ водой, хорошо посоленной (ложку муки, пол ложки соли, стаканъ воды), обваляйте въ сухаряхъ и поджарьте въ маслѣ прованскомъ. Упарьте въ кастрюлѣ съ перцемъ горошчатымъ и лавровымъ листомъ шинкованную, кислую капусту (на десять фунтовъ осетрины десять фунтовъ капусты, золотниковъ шесть перцу и десятка два лавровыхъ листковъ; прикиньте десятокъ шинкованныхъ

луковицъ), подливъ къ ней бутылку уксуса и полфунта прованскаго же масла. Когда приготовите и капусту и рыбу, то поступайте съ ними слѣдующимъ образомъ; въ кадочку положите рядъ капусты, на нее рядъ рыбы; потомъ опять слой капусты и опять рыбы, и т. д.

Накрывъ сверху чистой тряпкой и наложивъ на нее кружокъ, храните на погребу.

Приготовленная такъ осетрина очень вкусна и можетъ сохраняться мѣсяцъ, два и болѣе.

1520. Соленые гуси.

Приготовляются точно такъ же, какъ и солонина, но безъ духовъ, свеклы и сахару. Гусей, отнявъ отъ нихъ потроха, распластываютъ вдоль по спинной хребтовой кости на-двое; перемывъ хорошенько въ холодной водѣ и опаливъ, натираютъ солью, смѣшанною съ селитрой, укладываютъ въ кадочки и выносятъ на ледъ.

1521. Гуси копченые или такъ-называемые полотки.

Въ приготовленіи полотковъ главное дѣло заключается въ томъ, что просолившихся уже гусей коптятъ въ коптилкѣ, а за неимѣніемъ ея просто въ трубѣ русской печки. Заверните гусей, конечно, распластанныхъ, какъ замѣчено выше, на-двое, въ чистыя тряпки и повѣсьте въ трубу, хоть на утвержденную поперекъ ея палку; въ печкѣ же или на шесткѣ жгите, понемногу, чтобъ только тлѣлось, можжевельникъ. Черезъ день, черезъ два полотки поспѣютъ.

1522. Индѣйки соленыя.

Приготовляются точно такъ же, какъ и гуси, но поспѣваютъ, то-есть, просаливаются онѣ много скорѣе. Изъ индѣекъ полотковъ не дѣлается.

Соленыхъ гусей и индѣекъ къ обѣду подаютъ, какъ и солонину же, разварныхъ, съ хрѣномъ. Но припускной, то-есть, вареный хрѣнъ къ нимъ—не идетъ. Гусиные полотки идутъ единственно къ завтраку.

1523. Капуста.

Октябрь самое лучшее время для запаса въ прокъ кислой капусты. Въ послѣдніе годы она нѣсколько подорожала, такъ что за сотню хорошихъ кочней коломенской капусты надо заплатить рублей 7; но за то она много стала и лучше, то-есть, бѣлѣе и кочни сдѣлались крѣпче.

Капуста приготовляется въ прокъ, какъ всѣмъ извѣстно, въ трехъ ви-

дахъ: рубленая кислая, кочанная и шинкованная. Различна только форма, но приготовленіе почти одинаковое, (именно см. ст. 1524, 1525, 1526).

1524. Рубленая капуста.

Срѣзавъ капусту съ кочерыжекъ и, изрубивъ ее въ корытахъ или кадкахъ, какъ можно мельче, ссыпаютъ ее въ большую кадку, посыпавъ дно, для закваски, ржаной мукой и положивъ ломоть ржанаго хлѣба, и, пересыпавъ солью по пропорціи (полтора фунта на ушатъ достаточно), спускаютъ въ погребъ, дабы капуста во время сильныхъ холодовъ не замерзла. Недѣли черезъ четыре капуста закиснетъ, то-есть, будетъ готова къ употребленію. Верхній слой обыкновенно бываетъ нехорошъ и его лучше снять.

1525. Кочанная капуста.

Хорошіе, то-есть, бѣлые и крѣпкіе кочни отбираютъ, вырѣзываютъ изъ нихъ кочерыжки, и кладутъ на дно или въ середину кадки рубленой капусты, то-есть, засыпаютъ ихъ приготовляемой кислой капустой. Изъ этого само собою разумѣется, что качанную капусту необходимо заготовлять одновременно съ кислой рубленой; иначе — невозможно, по крайней мѣрѣ, трудно и неудобно.

1526. Шинкованная капуста.

Приготовляется точно такъ же, какъ и рубленая, но только ее не рубятъ, а шинкуютъ, собственно рѣжутъ тоненькими полосками, и чѣмъ тоньше, мельче—тѣмъ лучше, потому что она бываетъ отъ этого мягче, что и требуется. Изшинковавъ капусту, складываютъ ее въ кадочки, пересыпаютъ послойно солью и спускаютъ въ погребъ. Заквашивать и здѣсь надо мукой и ломтемъ хлѣба. Нѣкоторые пересыпаютъ шинкованную капусту во время заготовленія такъ-называемой *чернушкой*, а иныя даже тминомъ. Послѣднее, по нашему мнѣнію, не хорошо. Извѣстная петербургская бабковская капуста пересыпается во время заготовленія тонко нашинкованной морковью, но и это, на нашъ вкусъ, не имѣетъ особеннаго достоинства. Самое лучшее — мелкая шинковка и выборъ тонколистныхъ кочней.

Кочанная капуста постниками обыкновенно употреблляебляется съ постнымъ масломъ (какимъ угодно) и до Великаго поста не починается; къ тому времени она и хорошо поспѣваетъ, то-есть, дѣлается мягкою.

Шинкованная капуста идетъ ко многимъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ, къ сосискамъ, напримѣръ, къ гусю, уткѣ, жареной свининѣ, переяславскимъ сельдямъ, къ маринованной осетринѣ, о приготовленіи которой мы говорили, и ко многимъ другимъ.

1527. Свиныя ножки.

Въ Германіи, гдѣ вообще охотники до свиней во всѣхъ ихъ видахъ, соленыя свиныя ножки въ большомъ ходу. Заготовлять въ прокъ, то-есть, солить ихъ—не трудно и теперь настоящее для этого время, такъ какъ онѣ парныя, а не мороженныя. Послѣднія — не хороши.

Очистивъ хорошенько ножки, то-есть, опаливъ оставшіеся на нихъ волоса (надо покупать ножки уже ошпаренныя и очищенныя отъ шерсти), сбивъ копытца и распластавъ вдоль на двѣ половины, натрите ихъ, какъ солонину же, солью съ селитрой, уложите въ кадочку или глиняную банку и вынесите на погребъ. Черезъ недѣлю ножки будутъ готовы къ употребленію. Точно такъ же заготовляется и

1528. Свиная голова.

Которую надо распластать части на двѣ или, пожалуй, на три, вдоль. Эту операцію, то-есть, разбивку, совѣтуемъ поручить мяснику, потому что здѣсь необходимъ острый, тяжелый топоръ и умѣнье, собственно—навыкъ.

Какъ ножки, такъ и головка подаются разварными, горячими; первыя съ упаренной съ масломъ шинкованной капустой или просто съ хрѣномъ, разведеннымъ уксусомъ, вторая — только съ хрѣномъ.

Въ варкѣ и ножки и голова — крѣпки и потребуютъ часовъ пять — шесть; а потому и совѣтуемъ посуду, въ которой ихъ будете варить, накрывать крышей, чтобъ хорошенько пробиралъ паръ; если вода будетъ много выкипать, то подливайте кипятку, дабы варимый матеріалъ находился покрытымъ водою и не пригоралъ.

1529. Цвѣтная капуста.

Кромѣ Апперовскаго способа для сохраненія цвѣтной капусты существуетъ другой, къ которому обыкновенно прибѣгаютъ наши столичные зеленьщики и огородники. Капусту послѣдняго сбора и, разумѣется, лучшую, отборную, вмѣстѣ съ листьями и кочерыжками раскладываютъ на сухія рогожи, постланныя на ледъ. При этомъ необходимо время отъ времени осматривать капусту, отрѣзать пожелтѣвшіе листья, а кочны, которые начинаютъ портиться, то-есть тѣ, на которыхъ начали показываться пятнушки, употреблять скорѣе въ дѣло.

1530. Коренья.

Петрушку, сельдерей, морковь, рѣпу, пустарнакъ сохраняютъ самымъ простымъ способомъ: укладываютъ рядами въ кадку, пересыпаютъ каждый рядъ сухимъ пескомъ и хранятъ въ подвалѣ или погребѣ. Чѣмъ мѣсто для

храненія кореньевъ будетъ суше, тѣмъ они лучше и дольше не подвергнутся порчѣ. Конечно, надо остерегаться заморозить коренья и выбирать для храненія изъ нихъ чистые, ядреные, въ особенности надо избѣгать загнившихъ, которые могутъ попортить и остальные, по пословицѣ: „паршивая овца все стадо портитъ". Укладывая ряды, складите всѣ коренья, дабы послѣ не разрывать кадку, а не по рядамъ.

1531. Маринованные грибы.

Конечно, лучше всего мариновать бѣлые грибы, а изъ нихъ надо выбирать, во-первыхъ, крѣпкіе, во-вторыхъ, тѣ, которые помельче. За неимѣніемъ бѣлыхъ грибовъ можно удовольствоваться березовиками и подосинниками. Но въ этомъ случаѣ необходимо брать для маринованія самые мелкіе грибы, конечно, твердые и не червивые, и мариновать однѣ лишь шляпки, отрѣзывая корешокъ прочь.

Возьмите, примѣрно, штофъ добраго уксусу, разбавьте его штофомъ воды, прибавьте пол-стакана соли, десятокъ лавровыхъ листиковъ, столовую ложку перцу, десятокъ гвоздичекъ, палочку, хоть вершка въ три, корицы, разломанную на куски, вскипятите, положите въ этотъ маринадъ грибы и продолжайте кипятить, снимая по временамъ пѣну, часа два. Потомъ снимите кастрюлю съ огня, остудите грибы и раскладывайте ихъ въ баночки; послѣ чего залейте немного прованскимъ масломъ, завяжите пузыремъ и храните въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Ежели черезъ нѣсколько времени уксусъ сдѣлается мутнымъ, то слейте его и залейте новымъ, тоже, конечно, вскипяченнымъ съ духами и солью.

1532. Пикули.

Въ составъ пикулей входятъ самыя разнообразныя овощи, каковы: цвѣтная капуста, лукъ-шарлотъ, чеснокъ, огурчики, земляная груша, стручковый перецъ, фасоль, горохъ, гороховыя лопатки, рѣпа, морковь, простая капуста, помъ-д'амуры и т. д.

Главная ошибка у многихъ хозяевъ въ приготовленіи пикулей заключается въ томъ, что для поспѣшности и избѣжанія лишнихъ хлопотъ всѣ овощи отваривають разомъ, слѣдствіемъ чего бываетъ, что одну овощь переварятъ, другую не доварятъ, а и то, и другое не хорошо и никакъ не составляетъ достоинства пикулей. Вотъ почему необходимо варить каждую овощь особо; для болѣе же поспѣшнаго приготовленія употребите три, четыре, пять кастрюлечекъ. Каждую овощь надо, разумѣется, пробовать, дабы не переварить и чтобы не была сыра. Опускать варить надо въ самый сильный кипятокъ. Какъ скоро овощь готова, выкладывайте ее шумовкой въ самую

холодную воду, послѣ чего, когда овощь охладится, откиньте ее на рѣшето и дайте стечь водѣ совершенно. Перецъ долженъ быть полусырой, огурчики кладутъ совсѣмъ сырые, не подвергая ихъ варкѣ, цвѣтную капусту, конечно, еще сырую слѣдуетъ разрѣзать на части, то есть, на отросточки. Моркови и рѣпѣ можно придать форму звѣздочекъ или иную. Когда заготовите всю овощь, разложите ее въ баночки, или въ широкогорлыя бутылки, употребляемыя для оливокъ и каперсовъ; старайтесь въ каждую банку положить всякой овощи, перцу кладите по одному стручку (на оливковую фунтовую бутылку) и не болѣе двухъ; иначе пикули будутъ очень крѣпки. Когда все это кончите, залейте пикули добрымъ, вскипяченымъ уксусомъ, завяжите пузыремъ и храните въ холодномъ мѣстѣ.

1533. Рыжики соленые.

Главная ошибка у большинства хозяевъ, при соленіи рыжиковъ заключается въ томъ, что они прежде всего моютъ рыжики, чего отнюдь дѣлать не слѣдуетъ. Правда, перемытые рыжики кажутся нагляднѣе, красивѣе, но зато послѣ мытья они теряютъ присущій имъ смолистый сосновый ароматъ, который составляетъ всю прелесть этого гриба. Итакъ, главное, не подвергайте рыжиковъ стиркѣ, а перетрите, обрѣзавъ корешки, чистой, сухой тряпкой; потомъ укладывайте ихъ въ ведро или въ кадочку рядами, шляпками вверхъ, и каждый рядъ пересыпайте солью, которой на ведро фунтовъ двухъ достаточно; накройте чистою тряпкой, покройте кружкомъ и наложите на него гнетъ, то-есть, камень, или гирю фунтовъ въ десять. Когда рыжики черезъ нѣсколько дней осядутъ, можно подбавить еще нѣсколько рядовъ, тоже пересыпавъ солью. Это повторять до тѣхъ поръ, пока рыжики осѣдать уже не будутъ и ведро будетъ полно.

1534. Рыжики маринованные.

На пять стакановъ хорошаго уксуса положите стаканъ соли и золотника два селитры. Вылейте это въ хорошо вылуженную кастрюлю, вскипятите и кладите перетертые тряпкой рыжики, отрѣзавъ предварительно корешки. Когда грибы вскипятъ раза два — три, остудите ихъ, сложите въ банку шляпками вверхъ, залейте сквозь салфетку уксусомъ, въ которомъ они варились, и поставьте въ холодное и сухое мѣсто недѣли на двѣ. По прошествіи этого времени слейте съ нихъ уксусъ и залейте свѣжимъ, вскипяченнымъ съ корицею, гвоздикою, перцемъ лавровымъ листомъ; обвяжите пузыремъ и поставьте на погребъ. Вообще всѣ маринованные грибы слѣдуетъ заливать сверху немного прованскимъ или подсолнечнымъ масломъ, что предо-

храняетъ ихъ отъ плѣсени. Само собою разумѣется, что прежде нежели заливать грибы уксусомъ, его слѣдуетъ остудить, дабы не лопнула банка. Сверхъ грибовъ можно положить нѣсколько вѣтокъ эстрагону, который придастъ имъ пріятный вкусъ.

1535. Утки дикія маринованныя.

Отнявъ отъ утокъ потроха, распластайте утокъ вдоль по хребету на-двое, перемойте хорошенько и обжарьте въ кастрюлѣ въ рускомъ маслѣ почти до совершенной спѣлости, но не пережаривайте; оботрите потомъ чистой тряпкой до-суха и дайте остынуть. Крупныхъ утокъ, кряковыхъ разрубите на четыре куска, чирятъ—на-двое. Сложивъ утокъ въ банки, залейте ихъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ гвоздикой, перцемъ, корицей и лавровымъ листомъ; сверху налейте прованскаго масла, завяжите банки пузыремъ и храните въ холодномъ мѣстѣ.

Для маринаду на обыкновенную бутылку уксуса возьмите два — три лавровыхъ листка, полвершка корицы, зеренъ 30-ть перцу, головокъ шесть гвоздики и золотниковъ шесть сахару.

Точно такъ же можете мариновать тетеревей, куропатокъ, русскихъ утокъ, перепеловъ, болотную дичь и даже голубей.

Всѣ эти маринованныя вещи подаютъ обыкновенно къ закускѣ; къ обѣденному же столу—нейдутъ.

1536. Перепела соленые.

Ощипавъ, опалите пушокъ, отрѣжьте головки и лапки, распластайте вдоль по хребтовой кости, но не разрѣзывайте на двѣ части, т.-е., грудь оставьте цѣлою; отбросивъ потроха и перемывъ хорошенько, натрите перепеловъ со всѣхъ сторонъ солью съ селитрой (на фунтъ золотниковъ пять или шесть) и уложите ихъ въ невысокія, но широкія стеклянныя банки. На другой день, когда перепела дадутъ разсолъ, залейте ихъ растопленнымъ, чуть-чуть теплымъ коровьимъ масломъ, и сверху на палецъ—прованскимъ. Перепела въ банкѣ должны быть уложены плотно и до-верху. Банки берите небольшія, штукъ на десять, на двѣнадцать; ибо начатую банку гораздо труднѣе уже хранить. Приготовленные такъ перепела могутъ хорошо сохраняться годъ и болѣе; хранить должно, конечно, въ холодномъ мѣстѣ. Само собою разумѣется, что для солки слѣдуетъ отбирать перепеловъ самыхъ жирныхъ, облитыхъ, какъ говорится, саломъ.

Примѣчаніе. Мы находимъ, что лучшее приготовленіе соленыхъ перепеловъ заключается въ слѣдующемъ. Сполоснувъ ихъ въ холодной водѣ и обмакнувъ въ яйцо, сбитое съ молокомъ или водой (солить яйца здѣсь уже

не должно) обваляйте въ сухаряхъ и поджарьте съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ или плафонѣ. Къ такимъ перепеламъ идетъ бѣлая разваренная фасоль или чечевица съ прибавкой къ нимъ немного краснаго соусу.

1537. Огурчики.

Приготовляютъ точно такъ же, какъ и пикули, только ихъ не варятъ, а перемывъ, осушивъ и перетряся хоть въ салфеткѣ съ солью, раскладываютъ въ банки и заливаютъ вскипяченнымъ съ однимъ стручковымъ перцомъ и солью уксусомъ, или однимъ уксусомъ съ солью. Наложенныя на огурчики вѣтки эстрагона и къ огурчикамъ, точно также какъ и къ пикулямъ, очень идутъ.

1538. Англійскіе способы соленія окороковъ, говядины, свинины и т. п.

1. Взять $2\frac{1}{2}$ гарнца поваренной соли, пять фунтовъ бузуна и $\frac{1}{4}$ фун. очищенной селитры, и смѣшавъ все вмѣстѣ, мясо спрыснуть водою, дать вытечь крови, вытереть и посыпать сказанною смѣсью. Давъ ему полежать въ ней въ продолженіе трехъ дней, весь разсолъ слить и прибавить пять штофовъ воды и такое количество поваренной соли, чтобы разсолъ могъ держать яйцо; варить, тщательно снимая пѣну; потомъ совершенно остудивъ, вылить на мясо и оставить его лежать въ разсолѣ двѣ недѣли. — 2. Для двухъ пудовъ мяса, взять 10 фунтовъ простой соли и бузуна, два фунта сахарнаго песку; по четверти фунта простой селитры и чернаго перца, и двѣнадцать золотниковъ можжевеловыхъ ягодъ. Всѣ эти вещества истолочь и смѣшать вмѣстѣ. Окорока, предварительно вымывъ, вычистивъ и вытеревъ насухо, осыпать этою смѣсью. По прошествіи двухъ или трехъ дней, на окорока вылить полтора фунта патоки, разведенной въ ведрѣ воды, и въ теченіе цѣлаго мѣсяца переворачивать ежедневно окорока въ разсолѣ. Одного мѣсяца довольно для просоленія окорока въ двадцать или двадцать четыре фунта вѣсомъ; если же они больше вѣсомъ, то надобно пять недѣль. Окончательно просолившіеся окорока слѣдуетъ насухо вытереть и прокоптить. Оставшійся разсолъ еще годится для языковъ, хребтовъ или головъ, которые предварительно продержать день или два въ простой соли. — 3. На ведро чистой воды взять 12 фунтовъ простой соли, 6 фунтовъ бузуна, $1\frac{1}{2}$ фунта селитры и 12 фунтовъ патоки. Все вмѣстѣ вскипятить, дать остынуть и потомъ вылить разсолъ на окорока. Чтобы придать окорокамъ копченый вкусъ, безъ копченія, надобно вскипятить въ двухъ штофахъ воды немного жидкой смолы, тщательно при этомъ перемѣшивая, остудить, слить свѣтлую жидкость и прибавить ее къ разсолу. Этого количества разсолу достаточно для двѣнадцати окороковъ, не болѣе двадцати пяти фунтовъ вѣ-

сомъ каждый. Они должны лежать въ разсолѣ отъ трехъ до четырехъ недѣль, послѣ чего ихъ насухо вытереть, зашить въ толстую холстину и повѣсить въ сухомъ погребѣ, на сушилѣ или въ кладовой. — 4. Отъ свинины, назначенной къ соленью, отрѣзать всѣ тощія части, для употребленія свѣжими, а жирныя части разрѣзать на небольшіе куски (отъ двухъ до пяти фунтовъ каждый). Кадка, назначенная для соленія, должна быть съ крышкою; эту кадку должно совершенно вымыть, выскоблить насухо вытереть предъ употребленіемъ. На дно кадки посыпать соли и потомъ положить слой мяса какъ можно плотнѣе, и пересыпать солью съ селитрою и перцемъ, такимъ образомъ продолжать класть далѣе, посыпая солью между слоями. Когда кадка совершенно наполнится, тогда налить въ нее разсолъ, составленный изъ 6 фунтовъ соли и по полфунту селитры и перца, вскипяченныхъ въ одномъ ведрѣ воды, и закрыть крышку. Мясо поспѣетъ къ употребленію въ двѣ или три недѣли, но можетъ сохраняться безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Если однако же разсолъ сдѣлается слабымъ, то его должно снова вскипятить съ небольшимъ количествомъ соли, снимая при этомъ тщательно накипь. Потомъ вывѣшиваютъ мясо съ цѣлью освободить его отъ разсола, на что потребуется два или три дня. Лучше всего это дѣлать въ сухую погоду и въ комнатѣ, гдѣ дуетъ сильный сквозной вѣтеръ. Полотки часто кладутъ въ отруби, но это даетъ иногда поводъ заводиться насѣкомымъ, чрезвычайно вреднымъ для соленаго мяса. По той же причинѣ негодится сушить мясо и въ пекарнѣ. Сушка въ комнатѣ, гдѣ сушится солодъ или хранится хмѣль, производитъ въ мясѣ ржавчину. Тамъ, гдѣ есть большая кухня, сухая и провѣтриваемая, и въ которой поддерживается постоянный огонь, можно сушить окорока и полотки, привѣшивая ихъ къ потолку. Послѣ сушки, окорока и прочія части надобно зашить въ толстую холстину, или завернуть въ толстую сѣрую бумагу, предварительно высушенную. Но лучше всего, особенно для сохраненія въ прокъ, высушить мясо потихоньку въ дыму отъ сыраго смолистаго дерева, какъ-то: отъ можжевеловыхъ, сосновыхъ или еловыхъ вѣтвей съ иглами. Мясо должно вѣшать въ трубѣ довольно высоко, чтобы оно не пригорѣло, и кромѣ того должно его защитить отъ дождя. Когда вѣтви дерева совершенно разгорятся, то огонь можно долго поддерживать однѣми древесными опилками, которые горятъ тихо, но даютъ сильный дымъ. Время, потребное для копченія, измѣняется по обстоятельствамъ; надобно медленно прокоптить, но не на столько, чтобы кожа отвердѣла и отдѣлилась отъ мяса.

1539. Провѣсная датская солонина.

Взять лучшее и сочное мясо, называемое англійскій или толстый филей. Въ холодную погоду мясо можетъ висѣть три или четыре дня до со-

ленія, хорошенько натирая его сахарнымъ пескомъ и повторяя это натираніе три или четыре раза въ день. Когда сахаръ совершенно впитается въ мясо, надобно вытереть его на-сухо и приготовить вареный растворъ изъ 1 фунта соли, 6 золотниковъ селитры и 12 золотниковъ англійскаго перца, облить имъ мясо въ чистой посудинѣ или кадкѣ, а потомъ ежедневно перевертывать мясо въ продолженіе двухъ недѣль. По прошествіи этого времени вынуть мясо, обвязать его тесемками, или зашить въ холстину, и высушить по вышеописанному способу.

1540. Русская солонина.

Для соленія въ прокъ отбиваютъ мясистыя части или, по крайней мѣрѣ, кости изъ нихъ вырѣзываютъ. На каждый пудъ говядины берутъ отъ 5 до 10 фунтовъ соли и четверть фунта селитры, толкутъ все это въ довольно мелкій порошокъ, и этою смѣсью натираютъ приготовленные куски мяса. Потомъ въ чистую кадку насыпаютъ на дно соли, а на нее укладываютъ говядину слоями, пересыпая каждый слой истолченною смѣсью перца, инбиря, гвоздики, корицы, можжевеловыхъ ягодъ и лавроваго листа. Особенно стараются втирать соль въ пустоты и прорѣзы.—2. Натираютъ мясо смѣсью изъ 32 частей соли и 2 селитры; кладутъ куски мяса плотно одинъ на другой и повторяютъ натираніе четыре раза, по одному разу въ каждую недѣлю. На каждые 14 фунтовъ мяся брать 1 фунтъ соли и пропорціональное тому количество селитры. Послѣ того посыпаютъ мясо отрубями, чтобы обсушить всю влагу и вывѣшиваютъ въ кухнѣ или теплой избѣ для сушки. Чрезъ мѣсяцъ оно можетъ быть употребляемо какъ провѣсная говядина. Оно долго сохраняется безъ порчи; только иногда плѣснѣетъ.

1541. Гамбургская солонина.

1. Взять заднихъ бедръ отъ быковъ, по крайней мѣрѣ, шестигодовалыхъ и хорошо откормленныхъ, и вынувъ кости, жиръ изъ средины бедръ вырѣзать, а въ прочихъ мѣстахъ оставить при мясѣ. Чѣмъ крупнѣе будутъ части или куски бедръ, тѣмъ долѣе сохранится солонина. Для соленія должна быть приготовлена смѣсь лучшей, сухой, мелкой поваренной соли съ селитрою, полагая на каждыя четыре горсти соли по одному лоту селитры. Этою смѣсью натирать говядину, во всѣхъ мѣстахъ, до тѣхъ поръ, покуда соль на поверхности мяса будетъ оставаться сухою. Посоленное мясо укладывать въ боченки какъ можно плотнѣе, разбросавъ по дну до 30 гвоздичныхъ головокъ нѣсколько лавровыхъ листьевъ и травы садоваго размарина. На каждый новый слой уложеннаго мяса сыпать опять пряности, наблюдая, чтобъ

между кусками мяса не оставалось пустаго пространства. Вообще набить бочонки мясомъ такъ плотно, чтобы едва только можно было вколотить другое дно или крышку. Поставивъ бочонки въ прохладное мѣсто, въ теченіе четырехъ недѣль сряду ежедневно переворачивать ихъ то тѣмъ, то другимъ дномъ къ низу. По прошествіи этого времени солонина совсѣмъ будетъ готова для употребленія.—2. Для одного пуда мяса берутъ селитры толченой 16 золотн., сахара толченаго 10 золотн., соли 3 фунта, можжевеловыхъ ягодъ толченыхъ $^1/_4$ фунта, лавроваго листа толченаго $^1/_2$ фунта, перца англійскаго зерноваго 6 золотниковъ. Всѣ эти вещества, кромѣ перца, смѣшиваютъ вмѣстѣ и этою смѣсью натираютъ каждую часть мяса отдѣльно, кладутъ въ бочку слоями, пересыпая тѣмъ же составомъ и зернами англійскаго перца.—3. На три пуда говядины взять: соли 10 фунтовъ, селитры 12 золот., перца 12 золот., можжевеловыхъ ягодъ $^1/_2$ фун., лавроваго листа $^1/_4$ фунта, гвоздики 2 золот., корицы 2 золот., мушкатнаго орѣха 1 золот. Смѣшавъ эти вещества, которыя, разумѣется, должны быть сперва истолчены, раздроблены, разрѣзаны и т. п., обсыпать хорошенько этою смѣсью со всѣхъ сторонъ назначенную для соленія говядину и, положивъ въ кадку, налить на мясо вскипяченной и остуженной воды.—4. Натираютъ говядину сахаромъ и даютъ ей такъ нѣсколько часовъ полежать. Потомъ натираютъ ее солью съ прибавкою $^1/_{15}$ части селитры и толченыхъ $^1/_{10}$ можжевеловыхъ ягодъ и оставляютъ нѣсколько недѣль лежать въ собственномъ разсолѣ, переворачивая ежедневно; потомъ обтираютъ мясо, пригнетаютъ на сутки и укупориваютъ въ бочки съ крѣпкимъ разсоломъ.

1542. Американская солонина.

1. Взять поваренной соли 4 фун., селитры $^3/_4$ фун. и сахару 8 фун. Всѣ эти вещества должно распустить въ одномъ ведрѣ воды и этотъ растворъ вылить на говядину, приготовленную, какъ выше писано. Солонина выходитъ ярко-краснаго цвѣта и необыкновенно мягкая.—2. На 1 пудъ говядины, разбитой на части, взять 3 фун. соли, 6 зол. селитры, 6 зол. сахара и все это втирать въ говяжьи части. Потомъ взять лавроваго листа 2 зол., перца нетолченаго 2 зол., можжевеловыхъ ягодъ 3 зол. и пересыпать этимъ тѣ же части. Наконецъ, взять корицы 2 зол., гвоздики 2 золотн., бадьяна 2 зол. и кишнеца 2 зол.; изъ всего этого сдѣлать отваръ и налить его на говядину. Поставить въ холодное мѣсто и употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ.— 3. Для соленья 15 фун. мяса достаточно 1 фун. сахару, $^1/_3$ фун. соли и 4 лот. селитры. Сперва обсыпаютъ мясо небольшимъ количествомъ селитры, а потомъ насыпаютъ сахаръ слоемъ въ $^1/_4$ дюйма толщины. Чрезъ 5 дней вытираютъ мясо сахаромъ и обсыпаютъ смѣсью изъ 1 части селитры, 3 ч. сахару и 1 ч. соли. Чрезъ 7 дней

снова вытираютъ мясо и обсыпаютъ равными частями сахару и соли; чрезъ 7 дней повторяютъ послѣднюю операцію; наконецъ, чрезъ 7 дней наливаютъ на мясо хорошей патоки, сколько мясо можетъ вобрать ее. При всемъ процессѣ надобно обращать вниманіе на то, чтобы изъ мяса не вытекалъ сокъ. Преимущество этого способа состоитъ въ томъ, что мясо дѣлается нѣжнѣе, гораздо вкуснѣе и, кромѣ того, удобоваримѣе для желудка. Жиръ такого мяса бываетъ очень вкусенъ и не тяжелъ для желудка.

1543. Франконская солонина.

Развесть въ водѣ соли сколько можно и прибавить туда $^1/_{10}$ часть селитры. Когда селитра распустится, то положить въ воду мясо и варить исподоволь нѣсколько часовъ, на умѣренномъ огнѣ, до испаренія почти всей воды; потомъ повѣсить мясо на 24 часа въ большой дымъ. Это мясо получаетъ вкусъ гамбургскаго, которое держано въ соли нѣсколько недѣль.

1544. Солонина съ бульономъ.

На три пуда говядины употребляется соли 10 фун. и четверть фунта селитры. Селитру столочь и, смѣшавъ съ солью, натирать этою смѣсью говядину, разнятую на части. Чистую кадку, на днѣ, посыпать сперва солью, на нее уложить слой говядины, и каждый слой пересыпать крупно-истолченною смѣсью перца, инбиря, гвоздики, корицы, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листа и мелко изрубленной свеклы. Уложивъ такимъ образомъ говядину, наложить гнетъ и оставить до утра. Тогда, сваря изъ говядины крѣпкій бульонъ и остудя, влить на солонину въ кадку, а потомъ наложить на нее кружокъ съ гнетомъ.

1545. Соленіе говяжьихъ языковъ.

На пудъ языковъ взять три фунта соли и три золотника селитры и смѣшать ихъ между собою, натирать языки, перемытые въ холодной водѣ, а потомъ сложить въ кадочку. Давъ имъ полежать въ соли 12 дней, перемыть въ томъ же разсолѣ, повѣсить, провѣтрить и потомъ коптить шесть сутокъ.

1546. Вестфальская копченая говядина.

Говядину выбираютъ самую жирную и мясистую и разрубаютъ ее на куски вѣсомъ отъ 5 до 8 фунтовъ, но не болѣе. Каждый кусокъ натираютъ сухою, бѣлою, очищенною солью, съ небольшою примѣсью селитры; потомъ, въ продолженіе десяти дней, хранятъ говядину въ холодномъ погребѣ, по временамъ осыпая ее тѣмъ же порошкомъ соли и селитры, дабы

всѣ куски хорошенько ими пропитались. Чтобы говядина не теряла вкуса, влагу, выступающую изъ нея, сцѣживаютъ или предоставляютъ ей стекать въ особый сосудъ, сквозь дырявое дно посуды. Какъ скоро куски хорошо просолятся, кладутъ ихъ въ мѣшки, сшитые изъ неклееной бумаги, осыпая вокругъ пшеничными отрубями или мякиною, для того, чтобы во время копченія сажа или копоть не садились на мясо. Завязанные такимъ образомъ куски вѣшаются въ дымовую трубу коптильни на далекое разстояніе отъ топки, чтобы дымъ успѣвалъ охладѣть прежде, чѣмъ дойдетъ до нихъ. Копченіе продолжается день и ночь въ теченіе 4-хъ или 6-ти недѣль, а по окончаніи этого времени снимаютъ съ кусковъ оболочку, вывѣшиваютъ ихъ на нѣсколько дней въ холодное мѣсто на сквозной вѣтеръ, и потомъ уже укладываютъ въ бочки.

1547. Приготовленіе русскихъ провѣсныхъ говяжьихъ окороковъ.

Взять заднюю четверть хорошо выкормленной скотины и, вырѣзавъ кость, уложить мясо, разрѣзомъ въ средину, въ чистую, очень соленую воду и вскипятить, прибавивъ туда немного сахара. Потомъ вынуть и, повѣсивъ на крюкъ, чтобъ стекъ разсолъ, приготовить немного соли, смѣшанной съ чернымъ перцемъ и гвоздикою, и втирать рукою этотъ составъ какъ во внутреннюю, такъ и во внѣшнюю часть мяса. Послѣ окрутить мясо крѣпкими тонкими веревочками, начиная съ толстой части и стягивая крѣпко каждый рядъ особо одинъ отъ другаго на $^{1}/_{4}$ дюйма. Это самая лучшая уборка окороковъ, послѣ которой они должны висѣть въ сухомъ, прохладномъ мѣстѣ.

1548. Американскіе разсолы.

1. Четыре фунта поваренной соли, полтора фунта чистаго сахара, 4 лота селитры и 17 кружекъ воды сварить вмѣстѣ, снимая пѣну. Отъ этого разсола и самая жесткая говядина дѣлается мягкою и солонина держится безъ порчи нѣсколько мѣсяцевъ. Но прежде нежели налить его на говядину, надобно, особенно въ жаркую погоду, выжать изъ мяса кровь и хорошенько втереть въ него толченой соли, а потомъ уже налить холодный разсолъ на говядину. Молодая свинина отъ этого разсола въ 4 или 5 дней дѣлается весьма мягкою; но старая и приготовляемая въ окорокахъ должна лежать въ разсолѣ, по крайней мѣрѣ, двѣ недѣли. Можно этотъ разсолъ употреблять нѣсколько разъ, прибавляя въ него понемногу соли, вскипятивъ и снявъ пѣну.—2. Вскипятить фунта четыре поваренной соли, полфунта селитры, отъ 4 до 8 фун. сахара или сахарной патоки и полведра воды. Этотъ разсолъ преимущественно годенъ для рыбы. Если рыба положитъ въ немъ два мѣсяца, то дѣлается отмѣнно вкусна. Разсолъ этотъ па-

ливать на рыбу, обыкновеннымъ образомъ уложенную въ бочкѣ, съ посыпкою соли между рядами.—3. Селитряный разсолъ изъ 4 лотовъ селитры, 1 фун. соли и 4 кружекъ воды, вскипяченныхъ вмѣстѣ, наливается въ холодномъ видѣ на мясо, натертое солью и очищенное отъ крови. Солонина держится въ этомъ разсолѣ многіе мѣсяцы безъ малѣйшей порчи. Окорока, назначаемые къ копченію, должны лежать въ немъ не менѣе какъ двѣ недѣли. Молодая свинина, полежавъ въ ней дней пять, дѣлается очень мягка. Этотъ разсолъ, какъ и другіе, можно употреблять нѣсколько разъ, прибавивъ въ него немного селитры, вскипятивъ и снявъ пѣну.—4. 32 части поваренной соли и 2 части селитры мелко истереть и смѣшать хорошенько. Эта соленая смѣсь годна для мяса, а особенно при вторичномъ соленіи. Если употребить 3 части селитры, то мясо слишкомъ покраснѣетъ.—5. 32 части пережженной поваренной соли, полторы части селитры и 3 части сахара. Эта смѣсь годна для соленія мяса, предназначеннаго къ вяленію.—6. 32 части поваренной соли, 2 части селитры и столько же толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ. Количество употребляемой для соленія соли надлежитъ соразмѣрять съ тѣмъ, на долго ли приготовляется солонина въ прокъ. Если употребить много соли, то солонина будетъ прочнѣе, но за то не такъ будетъ мягка. Въ Нью-Іоркѣ для солонины, приготовляемой въ морской путь, берутъ отъ 20 до 26 частей очищенной или рафинированной соли на 100 частей говядины, прибавляя еще 2 части селитры. Для солонины, приготовляемой для домашняго употребленія, достаточно четырехъ, пяти или шести частей соли и $1/2$ части селитры на 100 частей говядины.

1549. Американскіе способы солить и коптить окорока.

1. Кладутъ нѣсколько свѣжихъ окороковъ между двумя широкими досками, и, положивъ сверху тяжелый гнетъ, оставляютъ ихъ лежать, сколько позволитъ время года. Послѣ того натираютъ ихъ солью, смѣшанною съ одною двѣнадцатою частью селитры, и снова кладутъ на нѣсколько дней подъ гнетъ. Между тѣмъ приготовляютъ разсолъ изъ воды и соли, небольшаго количества винограднаго вина, тмина, перца, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ и аниса. Вскипятивъ эту смѣсь, даютъ ей остынуть, а послѣ того, сцѣдивъ съ осадка, наливаютъ на вынутые изъ-подъ гнета и уложенные въ кадки окорока, стараясь, чтобы они совершенно покрылись разсоломъ, въ которомъ и оставляютъ ихъ недѣли на двѣ или на три. По прошествіи этого срока ихъ вынимаютъ изъ разсола и развѣшиваютъ для просушки; а когда они совершенно высохнутъ, то переносятъ въ обыкновенную коптильню, или же коптятъ надъ курящимися вѣтвями зеленаго можжевельника и другихъ ароматныхъ травъ, повторяя этотъ пріемъ нѣсколько разъ, пока окорока прокоптятся какъ слѣдуетъ. Послѣ того напитываютъ ихъ густыми вин-

ными дрожжами и, просушивъ, кладутъ на сбереженіе въ золу или сухое сѣно.—2. Разсолъ для окороковъ можно приготовить и другимъ образомъ, а именно: смѣшавъ четыре фунта поваренной соли съ однимъ фунтомъ сахарнаго песку и полуфунтомъ селитры, наливаютъ на эту смѣсь столько воды, сколько нужно для совершеннаго ея растворенія. Послѣ того, опустивъ въ смѣсь семь золотниковъ крупно-изрѣзаннаго и зашитаго въ холстинный мѣшокъ стручковаго перца и столько же ирнаго корня, кипятить разсолъ около получаса. Наконецъ, давъ разсолу остынуть, сцѣживаютъ его съ осадка и выливаютъ на окорока, соблюдая при этомъ вышеописанныя предосторожности. Весьма полезно окорока передъ тѣмъ, какъ класть въ разсолъ, мочить въ очень холодной водѣ, въ продолженіе однѣхъ или двухъ сутокъ, держа ихъ въ это время на льду; отъ этого они получаютъ лучшій вкусъ и мясо ихъ бываетъ мягче.—3. Распластавъ заднія свиныя части, вымыть въ холодной водѣ. Отвѣсивъ соли по три фунта, а селитры по три золотника на пудъ свинины, смѣшать селитру съ солью, натереть ими окорока и положить въ кадку на шесть дней. По прошествіи этого времени натереть вторично и оставить лежать еще шесть сутокъ. Потомъ положить на каждое ведро отварной воды по три фунта соли, вскипятить воду, остудить и залить ею ветчину, на двѣнадцать дней, перекладывая ежедневно верхнюю ветчину внизъ, а нижнюю наверхъ. Послѣ перемыть ее въ томъ же разсолѣ и повѣсить на недѣлю на вѣтеръ, въ холодное мѣсто. Провѣтривъ, коптить двѣнадцать дней.—4. Отрѣзавъ окорока, очистить ихъ хорошенько, перемыть водою и положить въ кадушку. Между тѣмъ развести въ одномъ ведрѣ кипяченой воды (пропорція на 4 окорока) 8 фунтовъ поваренной соли и 1 ложку литрованной селитры, и по остуженіи вылить на окорока, прибавляя туда по столовой ложкѣ простаго и англійскаго перца, двадцать лавровыхъ листочковъ, одну ложку коріандра и половину ложки звѣздчатаго аниса. Когда разсолъ будетъ закрывать окорока, наложить на нихъ крышку съ гнетомъ, а кадушку лѣтомъ поставить на ледъ, а зимою въ погребъ на 6 недѣль. По прошествіи этого срока вынуть окорока изъ разсола и повѣсить на два дня въ тѣни, чтобы провѣтрѣли: потомъ, обшивъ бумагою, повѣсить въ коптильню.—Копченіе производится различнымъ образомъ. Напримѣръ, въ особыхъ, такъ называемыхъ, *коптильняхъ*. На перекресткахъ или связяхъ этого строенія, внутри, въ самомъ верху, вѣшаютъ свинину, колбасы и проч., а внизу зажигаютъ кучу сыраго смолистаго хвороста и опилокъ, наблюдая, чтобы огонь былъ весьма слабъ и давалъ какъ можно болѣе дыма. При неимѣніи коптиленъ окуриваютъ ветчину и тому подобное мясо дымомъ въ пустой избѣ или въ банѣ, также развѣсивъ ихъ вверху подъ потолкомъ на жердяхъ, а внизу разложивъ курево изъ щепъ и еловыхъ или сосновыхъ вѣтвей и поддерживая дымъ. Само собою разумѣется,

что должно поддерживать горѣніе очень равномѣрно и стараться, чтобы дыма сколько возможно болѣе находилось подъ котломъ.—5. На одинъ пудъ свинины взять соли 6 фунтовъ, селитры 6 золотн. и сахару 12 золотн. Сдѣлать изъ этой смѣси разсолъ и налить его на свинину. Когда она просолится, то вынуть ее изъ разсола, положить въ кадку и пересыпать отрубями. Потомъ, прокоптивъ, сохранять въ отрубяхъ.

1550. Способы приготовленія окороковъ на вестфальскій манеръ.

1. Обмывъ окорока очищеннымъ хлѣбнымъ виномъ, осыпать ихъ со всѣхъ сторонъ порошкомъ, составленнымъ изъ одного фунта промытой соли, 20 золотн. селитры, 10 золотн. перца, 5 золотн. гвоздичной головки и 5 золотн. сандала. Потомъ уложить ихъ въ чистую липовую кадку, пересыпая тѣмъ же порошкомъ, съ прибавленіемъ лавроваго листа и искрошенныхъ чесночныхъ головокъ; покрыть толстымъ холстомъ и оставить на цѣлый мѣсяцъ въ погребѣ. По прошествіи этого времени, перемыть окорока свѣжею водою и переложить въ боченки, которые дополняются винными дрожжами. Чрезъ 15 дней вынуть ихъ изъ боченковъ, тщательно вытереть до суха, обернуть пропускною бумагою и повѣсить въ коптильную трубу на такую высоту, чтобы дымъ доходилъ до нихъ не горячій. Это копченіе продолжается отъ 4-хъ до 6-ти недѣль, смотря по величинѣ окороковъ. Потомъ, выколотивъ у бочки одно дно и поставивъ ее цѣльнымъ дномъ кверху на невысокіе кирпичные подмостки, привязать окорока къ верхнему дну, а снизу жечь можжевельникъ или можжевеловыя ягоды на жаровнѣ. Повторивъ такое копченіе пять или шесть разъ, окорока зарыть въ просѣянную золу, въ которой и хранить ихъ до употребленія.—2. Окорока сложить одинъ на другой въ глубокіе чаны или кадки и, прикрывъ солью, селитрою и небольшимъ количествомъ лавровыхъ листьевъ, оставить такъ на четыре или пять дней. Потомъ, сдѣлавъ очень густой разсолъ изъ воды и соли, облить окорока такъ, чтобы они были совершенно имъ покрыты. По истеченіи трехъ недѣль окорока вынуть и мочить въ чистой колодезной водѣ 12 часовъ; послѣ того повѣсить ихъ на три недѣли въ дымъ, производимый сженіемъ вѣтвей можжевельника.—3. Въ деревянную посуду положить слой говядины, накрыть ее душицею, намоченною въ хорошемъ уксусѣ, и крупно-столченнымъ перцемъ. На говядину класть окорока, предъ тѣмъ достаточно посоленные, а на нихъ опять говядину съ душицею, перцемъ и другими пряными травами.—4. Взять толченой соли, насыпать ее на дно чана или бочки, и на слой соли положить окорокъ, кожею вверхъ, засыпавъ его солью. На этотъ окорокъ положить другой, засыпать солью и продолжать такимъ образомъ накладываніе, наблюдая впрочемъ, чтобы окорока одинъ къ другому не прикасались. Послѣ этого всю массу засыпать солью, чтобъ окороковъ не было

видно. Оставивъ ихъ въ продолженіе пяти или шести дней въ соли, выложить въ другую посуду; на дно класть тѣ, которые были сверху такъ, что бывшій прежде на днѣ окорокъ дѣлается верхнимъ; солить же совершенно такъ, какъ и въ первый разъ. По прошествіи двѣнадцати дней вынуть ихъ, очистить съ нихъ всю соль и выставить на воздухъ дня на два. Въ третій день натереть ихъ коровьимъ масломъ и вывѣсить въ дымъ на недѣлю. Потомъ снять, натереть смѣсью изъ коровьяго масла и уксуса, и хранить. Такіе окорока не боятся ни червей, ни другихъ насѣкомыхъ.

1551. Французскій способъ приготовленія ветчины.

Взять свѣжій свиной хорошій окорокъ, натереть крѣпко со всѣхъ сторонъ высушенною и стертою въ порошокъ солью и положить его въ мѣшокъ; между тѣмъ въ подвалѣ или погребѣ выкопать яму глубиною около аршина и, уставъ дно ея соломою, положить на ней мѣшокъ съ окорокомъ и яму засыпать опять землею. По прошествіи недѣли вынуть окорокъ и, счистивъ полурастворившуюся соль, натереть его вновь сухою и мелкою солью и опять положить въ яму, повторяя выниманіе и натираніе въ продолженіе одного мѣсяца, чрезъ промежутки не болѣе одной недѣли. По прошествіи мѣсяца, вынуть изъ ямы окорокъ и положить на цѣлый день подъ гнетъ, но не сдавливать сильно, чтобы не выжать всего сока. Потомъ окорокъ обмыть и, завернувши въ сѣно, хорошенько высушить; а затѣмъ повѣсить на нѣсколько дней въ коптильную трубу.

1552. Байонская ветчина.

Обмывъ окорокъ и, снявъ съ него кожу, привязать къ тонкому концу его сахарную бичевку и положить его на двадцать четыре часа подъ гнетъ между двумя досками. Потомъ вынувъ изъ-подъ гнета, осыпать столькими золотниками соли и селитры, смѣшанныхъ поровну, сколько фунтовъ вѣситъ окорокъ. Между тѣмъ особо приготовить разсолъ, взять поровну чистой воды и обыкновеннаго столоваго бѣлаго вина, съ прибавленіемъ, по вкусу, соли, тмина, шалфея, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ, базилики, перца, аниса и кишнеца. Когда разсолъ готовъ, окорокъ привязать къ наклоненной доскѣ, подставивъ подъ нее пустой горшокъ; самый же окорокъ покрыть полотенцемъ, сложеннымъ въ нѣсколько рядовъ, или широкою и толстою губкою, и по этой покрышкѣ смачивать его означеннымъ разсоломъ каждый день, въ продолженіе двухъ недѣль. Когда, по прошествіи этого времени, онъ хорошо напитается разсоломъ, снять съ него покрышку, вытереть насухо и облить винными дрожжами; а когда дрожжи на немъ засохнутъ, повѣсить его въ коптильню и коптить дымомъ можжевеловыхъ вѣтвей

три или четыре раза въ день, каждый разъ по одному часу, въ продолженіе цѣлой недѣли. Наконецъ, завернувъ его въ пропускную бумагу, хранить въ сухой золѣ. Тамъ, гдѣ употребленіе наклонной доски для смачиванія разсоломъ почему-либо неудобно, класть окорокъ въ кадку или обрѣзъ и налить на него столько разсола, чтобы онъ покрылъ окорокъ пальца на два, и оставить мокнуть недѣли двѣ. Этотъ способъ особенно удобенъ для приготовленія разомъ нѣсколькихъ окороковъ; но если кадка наполнена болѣе, чѣмъ до половины, то оставлять окорока въ разсолѣ не менѣе трехъ недѣль.

1553. Майнцкая ветчина.

Мочатъ окорока въ водѣ цѣлыя сутки и потомъ, давъ водѣ стечь, наливаютъ ихъ на 3 недѣли разсоломъ, составленнымъ изъ распущенныхъ въ достаточномъ количествѣ воды $2\frac{1}{2}$ фунт. соли, $\frac{3}{4}$ фунта сахарнаго песку, 32 золотн. селитры и 5 золотн. аира (acorus calamus). Послѣдній кладутъ въ разсолъ не иначе, какъ завернутый въ тоненькую тряпочку. Послѣ трехнедѣльной мочки въ разсолѣ, окорока коптятся тѣмъ же порядкомъ, какъ и вестфальскій.

1554. Соленіе и копченіе свинаго мяса.

1. На легкомъ огнѣ сварить разсолъ, полагая на ведро чистой воды 6 фунтовъ поваренной соли, 1 фунтъ истолченнаго сахара и 6 лотовъ селитры; во время варенія пѣну снимать, и потомъ, по остуженіи разсола, холодный вылить на мясо, такъ чтобы оно покрылось совершенно этимъ разсоломъ. Иная свинина просаливается въ продолженіе четырехъ или пяти дней; но для окороковъ, особенно если они велики, нужно отъ двухъ до трехъ недѣль. Прежде положенія мяса въ разсолъ надобно выжать всю кровь до чиста, хорошенько обмыть и на чисто обтереть.—2. Покупая кормленныхъ свиней, надобно узнавать, не были ли онѣ кормлены бардою, потому что въ такомъ случаѣ мясо ихъ бываетъ жестко. Мясо свиней, кормленныхъ зерновымъ хлѣбомъ или горохомъ, самое лучшее. Когда свинья пригнана съ другаго мѣста, надобно дать ей отдохнуть одну ночь и бить на другой день поутру. Замѣченные во внутренностяхъ вереда нужно вырѣзывать, небольшіе же прыщики въ мясѣ не мѣшаютъ. Когда мясо разрубится на куски, то поступаютъ съ нимъ точно такъ же, какъ и съ говядиною, употребляя только немного больше соли и селитры, а травъ и кореньевъ немного нужно. Окорока при берцовыхъ костяхъ, гдѣ мясо нѣсколько отдѣляется отъ костей, натираются крѣпко селитрою, толченымъ перцемъ или гвоздикой; такъ же поступаютъ и съ лопаточными костями. Окорока складываются сперва въ бочку или въ кадку, на днѣ которой сначала насыпаютъ соль, а потомъ уже укладываютъ части свинины. Остальное мясо и части съ костями кладутся сверху, чтобъ удобнѣе

брать для употребленія. Когда все это крѣпко уложится, кадка закрывается крышкою, которую прижимають камнями. Мясо должно лежать въ достаточномъ разсолѣ, недѣли три или четыре и потомъ уже вѣшается въ дымъ. Для того, чтобы имѣть окорока сочные, вкусные и хорошаго цвѣта, нужно тотчасъ по вынутіи изъ разсола, прежде нежели повѣсить въ коптильню, перетереть ихъ пшеничными отрубями. Многіе обыкновенно вѣшають свиное мясо, назначенное для копченія, съвдвумя насѣчками въ кожѣ, но это не годится. Если же за кожею проходитъ веревка, на которой виситъ мясо, то она можетъ перегорѣть и мясо выпасть изъ трубы. Свиные языки, если не употребляются для колбасъ, можно также коптить. Сало изрѣзывается кусочками и перетапливается съ яблоками и лукомъ, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жиръ отдѣлится, то снимается ложкою и сливается сквозь сито въ каменную посуду, которая, когда жиръ совершенно простынетъ, плотно закрывается. Такимъ образомъ оно долго сохраняется и употребляется разогрѣтымъ или перетопленнымъ для разнаго кушанья.

1555. Копченые гусиные полотки.

Гусей крупнаго рода, откормивъ сколь можно жирнѣе, убить, ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, распластать ровно пополамъ и натереть крѣпко солью, при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по 3 золотника селитры. Потомъ сложить ихъ въ посуду и, накрывъ, оставить на три дня. Въ теченіе этого времени большая часть соли растворится. Потомъ полотки, мокрые еще отъ разсола, обсыпать и обвалять отрубями, такъ чтобъ ни жира, ни мяса не было видно, и, привязавъ наниткахъ петлями къ жердочкамъ, повѣсить на 8 дней коптить, но въ такомъ разстояніи отъ огня, чтобъ сало на полоткахъ не могло таять. Послѣ копченія вывѣсить полотки еще на 8 дней на воздухъ, чтобы вывѣтрили, однакожъ въ такомъ мѣстѣ, въ которое не проникаютъ солнечные лучи. Напослѣдокъ отруби обтереть и хранить, положивъ въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Гуси отъ такого приготовленія снаружи будутъ желты, а внутри мясо красное съ бѣлымъ жиромъ; они сохраняются долгое время безъ порчи.

1556. Копченые языки

Коптятъ ихъ въ Вестфаліи слѣдующимъ образомъ: берутъ совсѣмъ свѣжіе языки, кладутъ ихъ въ корыто такъ, чтобы верхняя и острая сторона приходились книзу, пересыпаютъ солью, которой надобно по двѣ горсти на каждый языкъ, мнутъ и трутъ ихъ нѣсколько времени въ корытѣ, чтобъ вошла въ нихъ соль, наблюдая при томъ, чтобы они по прежнему лежали острою стороною книзу. Послѣ чего оставляютъ ихъ въ комнатѣ стоять такъ всю ночь, а потомъ вспрыскиваютъ ихъ уксусомъ, и даютъ опять дня три

или четыре стоять въ холодноватомъ мѣстѣ, а потомъ складываютъ ихъ такимъ же порядкомъ въ кадочку, нарѣзываютъ тонкими кружками вареной свеклы, и кладутъ по три или по четыре кружка ея на каждый языкъ, смотря по его величинѣ; посыпаютъ еще языки солью, и наконецъ берутъ по равному количеству винограднаго вина, воды и уксуса, смѣшиваютъ съ соленымъ разсоломъ, выливаютъ все это на нихъ такъ, чтобъ всѣ они этою жижею покрылись; потомъ кладутъ на нихъ кружокъ съ тяжелымъ камнемъ, и даютъ стоять цѣлыхъ три недѣли; послѣ чего вынимаютъ изъ разсола и вѣшаютъ ихъ для копченія въ дыму, однако не близко къ огню, и коптятъ ихъ безпрерывно три недѣли; и при томъ въ первые два дни коптятъ можжевельникомъ.

1557. Языки копченые свиные.

Сперва обвариваютъ ихъ, вытираютъ и снимаютъ съ нихъ первую кожу потомъ, положивши въ горшокъ слоями, сперва разныхъ поваренныхъ травъ, съ солью и перцемъ, кладутъ на нихъ языки, потомъ слой травъ, а тамъ опять слой языковъ, пока горшокъ будетъ весь полонъ. Горшокъ накрывши крышкою и примазавши ее къ краямъ горшка, оставляютъ въ такомъ положеніи на цѣлую недѣлю, послѣ чего, вынувши языки, даютъ стечь съ нихъ разсолу. Для пересыпки языковъ высушиваютъ въ печи можжевеловыя ягоды, лавровый листъ, кишнецъ, тминъ, шалфей, базиликъ, петрушку; все это толкутъ, и, просѣявши, смѣшиваютъ съ солью и толченою селитрою. Просоленные языки обвертываютъ въ свиные сальники и коптятъ недѣли двѣ или три.

1558. Употребленіе сажи для копченія мяса, вмѣсто дыма.

Для этого употребленія лоснящаяся сажа, отбиваемая изъ каминовъ у очаговъ; надобно только отбивать осторожно, чтобы не отбить вмѣстѣ съ нею извести, глины, камней, чрезъ что она сдѣлается нечистою. Этою сажею коптятъ мясо въ самое непродолжительное время. Мясо сперва надобно просолить, такъ напримѣръ, *телячьяго мяса* берутъ 25 фунтовъ; кладутъ въ разсолъ, составленный изъ четырехъ лотовъ селитры, одного фунта соли, одного лимона, двухъ лавровыхъ листовъ; кто хочетъ, можетъ прибавить немного и чесноку. Соль растворять въ рѣчной или дождевой водѣ, или ключевой, но не жесткой; въ такомъ разсолѣ мясо держать лѣтомъ 8—10 дней, а зимою 14—18. Для *копченія* этого мяса берутъ 2 фунта лоснящейся сажи, мелко стертой, наливаютъ ее 48 унціями дождевой воды и даютъ такъ стоять двое сутокъ. Потомъ прибавляютъ шесть фунтовъ соли и четверть

фунта чистаго древеснаго уксусу. Въ эту смѣсь кладется телячье мясо на 6—8 часовъ, послѣ чего вынимается, привѣшивается въ мѣстѣ, провѣваемомъ воздухомъ, и по прошествіи двухъ дней запекается въ хлѣбномъ тѣстѣ.— 2. *Говяжьи языки* лежатъ въ разсолѣ столько же времени, а въ смѣси съ сажею 5—6 часовъ.—3. *Говядина.* На 29 фунтовъ говядины берется полтора фунта соли и четыре лота селитры, а время соленія лѣтомъ—двѣ недѣли, зимою слишкомъ три недѣли, сажи же требуется полтора фунта на шесть фунтовъ соли, которая растворяется на 60 унціяхъ воды; въ этой смѣси лежитъ говядина отъ 8 до 10 часовъ.—4. *Свинина* требуетъ такого же разсола, времени и смѣси сажи, какъ и говядина. — 5. *Птицы* (утки, гуси, индѣйки и куры) требуютъ столько же разсола, сажи и времени, какъ и телятина. Мясо надобно класть въ разсолъ тотчасъ, то-есть, чтобы не прошло болѣе полудня съ того времени какъ они убиты; мясо разрѣзывать на не очень большія части, которыя должны быть совершенно чисты. Чтобы телятину сдѣлать еще нѣжнѣе, должно натирать ее толченымъ чеснокомъ и толчеными можжевеловыми ягодами, обкладывать лавровымъ листомъ и, намочивъ полотенце въ разсолѣ, завернуть въ него телятину и оставить ее такъ на четыре часа. Такимъ же образомъ и говядину, прежде положенія въ разсолъ, можно натирать толчеными можжевеловыми ягодами, потомъ смочить крѣпкимъ уксусомъ, прибавить гвоздичныхъ головокъ и другихъ пряностей, по произволу. Свинину можно такимъ же образомъ дѣлать вкуснѣе. Смѣсь съ сажею, куда положены мяса, надобно чаще помѣшивать.

1559. Вяленіе мяса.

Мясо, очищенное отъ всѣхъ костей, надобно разрѣзать на куски въ нѣсколько фунтовъ вѣсомъ и положить ихъ въ сушильню, которая должна имѣть 8 фут. длины, 4 фута ширины и $5^1/_2$ фут. вышины. Посредствомъ нагрѣванія, устроенною въ сушильнѣ печью, нужно довесть температуру до 55 градусовъ по Реомюрову термометру и поддерживать ее на такой степени трое сутокъ. Высушенное такимъ образомъ мясо цвѣтомъ походитъ на вареное. Чтобы оно лучше сохранилось, то, по окончаніи просушки, обмакиваютъ каждый кусокъ въ густой растворъ бульона и опять кладутъ въ сушильню, гдѣ вся влажность изъ кусковъ испаряется, а на поверхности мяса остается гладкій и блестящій слой высохшей студени. Предъ употребленіемъ надобно вымыть куски и, помочивъ ихъ часа два въ свѣжей водѣ, варить въ ней же. Вымокшее мясо разваривается обыкновенно въ пять минутъ и, при употребленіи приличныхъ приправъ, имѣетъ почти такой же вкусъ и такую же мягкость, какъ и свѣжее.

1560. Свиное малороссійское сало.

Отдѣливъ сало съ кожею, натирать его солью, положивъ на 5 фунт. послѣдней по 7—8 золот. селитры; потомъ положить въ кадочку, пересыпать оставшеюся солью и покрывъ дощечкой, навалить большой камень и поставить въ холодное мѣсто. Чрезъ мѣсяцъ сало вынимаютъ изъ кадочки, складываютъ кусками въ чистый мѣшокъ и провѣтриваютъ на воздухѣ. Лучшее и совершенно готовое сало должно быть желтовато и имѣть пріятный запахъ.

1561. Соленіе рыбы.

Обыкновенно солятъ рыбу зимою. Когда назначенная для соленья замерзшая бѣлужина или осетрина оттаетъ, то, разнявъ рыбу, кромѣ головы, по хрящамъ, вынуть вязигу и, отнявъ голову, перья и хвостъ, рѣзать рыбу звеньями, класть ихъ въ кадку, гдѣ и мыть водою, чтобы крови на хрящахъ не было; послѣ того выложить рыбу на столъ и, давъ стечь водѣ, натирать звенья солью, большія побольше, а малыя поменьше, и класть ихъ въ кадку, пересыпая слегка солью же. Когда кадка будетъ полна, то накрывъ ее сверху отнятыми отъ рыбы перьями и хвостами, наложить на нее кружокъ съ гнетомъ и оставить въ такомъ положеніи дня на два, пока разсолъ выйдетъ наверхъ; потомъ верхнее дно кадки закупорить плотнѣе и поставить въ ледъ на доску, чтобы кадка не подтекла. Если разсолу въ кадкѣ будетъ мало, то вскипятить воды съ солью, провернуть у кадки верхнее дно буравомъ и влить туда остуженную воду, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то доставать ее крючкомъ или вилкой; кружки чаще смывать и наблюдать, чтобъ въ кадку не попало сырой воды. Если въ послѣдствіи будетъ примѣчено, что рыба станетъ замыливаться или припахивать, то выбравъ ее изъ разсола, перемыть въ чистой колодезной водѣ, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобъ никакого запаха въ ней не было, послѣ того класть въ нее рыбу, посыпая немного солью и сухимъ хмѣлемъ, и, заливъ вскипяченнымъ и остуженнымъ разсоломъ, поставить по прежнему на ледъ.

1562. Копченіе рыбы.

1. Вымывъ рыбу, разнять ее вдоль спины, потрохъ вынуть и немного посолить; послѣ того накласть на желѣзный листъ драницъ, а на нихъ рыбу, намазавъ ее прежде орѣховымъ масломъ и, посыпавъ потомъ толчеными и просѣянными—корицей, гвоздикой, перцемъ, кардомономъ, инбиремъ, поставить въ печку на таганъ или на кирпичи. Затѣмъ, свернувъ солому и можжевельникъ пучками, зажечь и класть понемногу передъ ры-

бою въ челѣ; а какъ скоро солома сильно загорится, то заслонку закрыть, когда же начнетъ гаснуть, то снова открыть, повторяя это столько разъ, сколько понадобится. Такимъ образомъ коптятъ лещей, окуней и карасей. Что же касается до корюшки, то, вычиститъ изъ нея внутренности и перемывъ ее, посыпать солью и духами и, помазавъ орѣховымъ масломъ, раскладывать на листъ и коптить. — 2. Выпотрошивъ рыбу, просолить и оставить въ соли дня на два или на три. Потомъ взять кадку и, опрокинувъ ее вверхъ дномъ, поставить на пол-аршина отъ земли на подложенныхъ камняхъ. Въ днѣ кадки должны быть наверчены скважины, посредствомъ коихъ навѣсить въ кадкѣ рыбъ, нанизанныхъ на деревянные прутики, и развести подъ кадкою курево изъ дубоваго листа и можжевеловыхъ вѣточекъ или другаго смолистаго дерева. Въ два или въ три дня рыба довольно завялится и прокоптится такъ, что въ сухихъ коробкахъ очень долго можетъ лежать безъ поврежденія. Къ этому копченію очень способны рыбы жирныя, какъ-то: сельди, ряпушка, форели, лососина, сиги, сырты и тому подобныя.—3. Большую рыбу, вѣсомъ болѣе четырехъ фунтовъ, по очищеніи, рѣзать вдоль спины; у небольшой же разрѣзывать только брюхо и вынуть внутренность. Потомъ обмывъ чисто, вытереть тряпкою до-суха, хорошо натереть солью, особенно внутри, и, уложивъ въ кадку, подвергнуть давленію гнетомъ. Продержавъ рыбу въ соли одинъ или два дня, растягиваютъ ее на палочкахъ, обертываютъ бумагою и коптятъ два или три дня надъ хворостомъ, или еще лучше надъ можжевельникомъ, наблюдая, чтобъ онъ дымился, а не горѣлъ.

1563. Копченіе лососины.

Для этого берется лососина не слишкомъ жирная, разрѣзывается вдоль спины пополамъ, а голова отдѣляется, потомъ мясо кладется на доску и крѣпко натирается солью съ обѣихъ сторонъ; причемъ можно также прибавить немного маіорана и лавроваго листа. Оставивъ лежать двое сутокъ, переворачиваютъ половинки нѣсколько разъ, а потомъ вѣшаютъ ихъ за хвостъ въ дыму, не слишкомъ высоко и не долѣе 2—3 дней. Послѣ того копченая рыба вывѣшивается на вольный воздухъ.

1564. Копченіе угрей.

Отрѣзавъ голову, снимаютъ кожу съ угря, вымываютъ начисто и крѣпко натираютъ солью, къ которой можно прибавить немного душистыхъ травъ и кореньевъ, и оставляютъ на нѣсколько часовъ; потомъ, обсушивъ, обертываютъ въ бумагу и вѣшаютъ въ дыму на два или три дня. Такимъ образомъ копченый угорь бываетъ очень вкусенъ.

1565. Соленіе и копченіе щукъ.

Очистивъ рыбу и вынувъ внутренности, обмыть ее, изрѣзать въ куски и посолить. Когда хотятъ коптить щуку, то сперва держатъ ее три дня въ соли, разрѣзываютъ вдоль спины и, вынувъ спинную кость, растягиваютъ рыбу на палочкахъ и, натерши солью съ прибавкою селитры, коптятъ, смотря по величинѣ, отъ 8 до 12 дней, а потомъ оставляютъ висѣть на вольномъ воздухѣ.

1566. Маринованіе рыбы.

1. Взять часть осетрины или другой рыбы, нарѣзать ее ломтями, осыпать каждый кусокъ истолченными сдобными сухарями, перемѣшанными съ хорошею крупичатою мукою, и потомъ поджаривъ рыбу на сковородѣ въ маслѣ, только не слишкомъ жирно, поджаренную выложить на блюдо и остудить. Послѣ того вскипятить хорошаго уксуса съ солью и духами и дать ему также остынуть; рыбу сложить въ кадочку или банку, отдѣляя каждый слой отъ другаго слоя свѣжимъ лимономъ, нарѣзаннымъ кружками. Можно употреблять и соленый лимонъ, но въ такомъ случаѣ каждый слой рыбы непремѣнно долженъ быть весь покрытъ лимонными кружечками. Хорошо класть туда немного капорцевъ и оливокъ, а если ихъ нѣтъ, то сухой гвоздики, корицы и нѣсколько зеренъ перца. Потомъ вылить на рыбу остуженный уксусъ, тщательно обвязать банку и держать ее на погребѣ.— 2. Назначенную для маринованія рыбу, выпотроша, просолить и держать въ соли нѣсколько часовъ; послѣ чего, обтеревъ соль, вымазать съ обѣихъ сторонъ коровьимъ или прованскимъ масломъ и жарить на рашперѣ, помазывая часто масломъ. Когда рыба изжарена и остыла, кладутъ ее слоями въ боченокъ, выполосканный сперва ренскимъ уксусомъ съ перцемъ и на дно котораго положено лавроваго листа, размарина, лимонной корки, перца и гвоздики,—перетирая каждый слой рыбы тѣми же пряностями и наблюдая, чтобы верхній слой состоялъ изъ пряностей. Тогда заколотить дно въ бочкѣ и чрезъ втулку налить вскипяченнымъ и остывшимъ ренскимъ уксусомъ, заколотить втулку, отнесть въ погребъ и каждую недѣлю боченокъ перекатывать. Такимъ образомъ запасенная рыба можетъ нѣсколько мѣсяцевъ простоять безъ поврежденія.

1567. Заготовленіе духовой рыбы.

Разнявъ осетрину, севрюгу или бѣлужину на звенья, хрящи съ нихъ обрѣзать, звенья же перемыть въ холодной водѣ, а послѣ опустить въ кипящую воду и варить, пока позвонки отстанутъ. Очистя звенья, положить ихъ въ тотъ же отваръ, но уже съ солью, и варить, пока рыба поспѣетъ.

Потомъ разложить звенья на столѣ и, натыкавъ каждое звено гвоздикою и корицею, сложить въ кадку или боченокъ, пересыпая каждый слой мушкатнымъ цвѣтомъ. Наконецъ, вскипятить крѣпкій ренскій уксусъ съ пряностями, о коихъ ниже будетъ сказано, налить его еще теплый на рыбу, такъ чтобы ее совершенно покрыло. Если рыба сложена въ кадку, то наложить кругъ съ гнетомъ и отнесть въ ледъ; въ боченокъ же уксусъ съ приправами вливать чрезъ втулку, набивши обручи. На пудъ духовой рыбы надобно перца и инбиря по четверти фунта, корицы, гвоздики и кардамона по пяти золотниковъ, мушкатнаго цвѣта 4 золотника (или вмѣсто него стертые мускатные орѣхи), лавроваго листа 30 золотн., уксуса ведро, патоки шесть фунтовъ и рыбьяго клею четверть фунта. Такимъ же образомъ приготовляютъ духовыхъ стерлядей, судаковъ и какую угодно рыбу.

1568. Приготовленіе провѣсной или вяленой рыбы.

Употребляются для этой спинки бѣлужьи, осетровыя, севрюжьи и бѣлорыбицы, которыя вынимаютъ при разнятіи въ звенья рыбъ, назначенныхъ къ соленію. Бѣлорыбицъ и сазановъ вялятъ, распластавъ такъ, чтобы оба пласта держались на брюхѣ; головы отрѣзываютъ, а пласты распяливаютъ сухими сосновыми палочками. Рыбу, назначенную къ провѣшиванію, должно посолить. Подержавъ ее въ соли четверо сутокъ, обварить въ пивѣ, натереть еще солью, и, давъ полежать три дня, вывѣшивать. Вывѣшиваніе производится на тонкихъ бичевкахъ, привязываемыхъ къ концамъ прутьевъ, на мѣстѣ, открытомъ полуденному солнцу, но впрочемъ закрытомъ сверху отъ дождя. Въ дождливое время надобно рыбу вносить подъ кровлю, потому что дождь портитъ ее; по наступленіи же ясной погоды вывѣшивать ее на прежнее мѣсто. Хорошая провѣсная рыба, которая совершенно провялилась, дѣлается прозрачною и сочною. Эти обстоятельства зависятъ отъ продолжительности вяленья на солнцѣ, чего, по причинѣ перемѣнчивости погоды, опредѣлить нельзя; но можно это узнавать посредствомъ надрѣзыванія. Какъ скоро сокъ съ прутьевъ начнетъ капать на землю, надобно ихъ переворотить и привѣсить нижнимъ концемъ вверхъ, чтобы сокъ изъ рыбы, составляющій главное ея достоинство, не пропадалъ. Такое переворачиваніе надобно повторять до тѣхъ поръ, пока рыба вся провянетъ и снаружи получитъ корку, нѣсколько удерживающую истеченіе сока. Но для дальнѣйшаго сохраненія рыбы этого не довольно. Когда она поспѣетъ и снесена будетъ въ сушильню, переворачиваніе концами продолжается такимъ же образомъ. Еще лучше, провяленную рыбу снять, обернуть плотно въ бумагу, вымазанную деревяннымъ масломъ, сложить въ ящикъ и засыпать золою. Такимъ образомъ она можетъ долго лежать безъ поврежденія.

Валеныхъ сазановъ и бѣлорыбицу большею частью коптять въ обыкновенныхъ коптильняхъ вмѣстѣ съ ветчиною.

1569. Способъ дѣлать бѣлыя колбасы.

Возьмите молока и хлѣбнаго мякиша столько, чтобы изъ нихъ составился родъ очень густаго бульона; нарѣжьте очень тонко и мелко жаренаго мяса курицы или другихъ птицъ, изрѣжьте въ мелкіе кусочки нѣсколько свинаго сала, которое истолките вмѣстѣ съ мясомъ курицы и прибавьте хлѣбнаго мякиша, свареннаго въ молокѣ. Надобно брать поровну хлѣбнаго мякиша, мяса и сала. Изрубивъ мелко нужное количество луку, обжарьте его въ салѣ и прибавьте къ рубленому мясу и хлѣбному мякишу съ нѣсколькими яичными желтками; потомъ, перемѣшавши все хорошенько съ солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, начините этою смѣсью свиныя кишки, хорошо вычищенныя и перемытыя.

1570. Болонскія колбасы.

Изрубите мелко свинаго сала и говядины безъ жира отъ сѣка, взявъ поровну того и другаго; потомъ накрошите кусочками свѣжаго свинаго сала, положите въ воду, чтобы оно поразбухло, смѣшайте съ мясомъ и, прибавивъ зеренъ перцу, толченой гвоздики, соли, немного бараньей крови, начините кишки. Эти колбасы варятъ медленно на легкомъ огнѣ, не давая водѣ кипѣть. Подають ихъ на столъ зажаренныя на рашпарѣ, въ бумагѣ, намазанной коровьимъ масломъ или саломъ.

1571. Новый способъ приготовлять болонскія колбасы.

Взявъ по одному фунту говяжьяго сала, свинаго мяса, шпику и телятины, мелко изрубить все это; потомъ возьмите горсть мелко изрѣзанныхъ шалфейныхъ листьевъ, нѣсколько пряностей и, перемѣшавши все съ перцемъ и солью, начините большую зачищенную кишку; начинивши, проткните въ разныхъ мѣстахъ иглою, и положите на часъ въ кипятокъ.

1572. Новый способъ дѣлать итальянскія колбасы.

Изрубите мелко три фунта говядины, пять фунтовъ свинины и два фунта свѣжаго свинаго сала; хорошенько перемѣшавъ все это, прибавьте четырнадцать золотниковъ соли, три золотника толченой гвоздики и корицы, шесть золотниковъ перцу и четырнадцать золотниковъ сыра пармезана; этою смѣсью начините свиныя кишки и вывѣсьте ихъ на воздухъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ колбасы не могли бы ни промерзнуть, ни сильно нагрѣться.

Ихъ надобно вѣшать такъ, чтобы одна колбаса не дотрогивалась до другой, и почаще обтирать полотенцемъ.

1573. Колбасы изъ баранины.

Отъ задней бараньей ноги наскоблите ножемъ мяса съ жилъ, жиръ отбросьте, прочее же съ прибавкою ветчиннаго сала изрубите очень мелко (на фунтъ мяса полагается четверть фунта ветчиннаго сала); положите туда же крупно истолченнаго перцу, нѣсколько рюмокъ виноградного вина, изрубленную корку съ одного лимона, нѣсколько тмину, порядочно перемѣшайте и начините этимъ фаршемъ тонкія свиныя кишки.

1574. Лучшій способъ коптить колбасы.

Колбасы коптятъ такъ же, какъ и всякое другое мясо; колбасы надобно коптить сильнѣе, особенно зимою, чтобы онѣ не потеряли какъ своего наружнаго вида и вкуса, такъ и могли бы долгое время пробыть безъ всякой порчи. Толстыя колбасы надобно коптить дольше и сильнѣе, чѣмъ тонкія.

1575. Колбасы изъ сарачинскаго пшена.

Пшено налейте кипяткомъ и дайте разбухнуть. Въ то же время отварите свинины, искрошите ее, прибавьте сметаны, толченаго перцу, гвоздики и соли, смѣшайте съ пшеномъ, начините этимъ фаршемъ тонкія говяжьи или свиныя кишки и, намазывая коровьимъ масломъ, изжарьте на рашпарѣ. Съ этими колбасами можно подавать какой-нибудь пряный соусъ, или соусъ съ брунколемъ, кислою капустою, кореньями пастернака и тому подобнымъ.

1576. Сыръ скороспѣлый сладкій.

Берется самый свѣжій творогъ, то-есть, сдѣланный поутру изъ поставленнаго въ печь вечеромъ кислаго молока. Этотъ творогъ откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла съ него сыворотка, а потомъ кладутъ въ чашку, прибавляютъ нѣсколько свѣжихъ яицъ (на обыкновенный большой молочный горшокъ творогу по шести яицъ), сметаны ложки три и нѣсколько соли, и перетираютъ все ложкою. Между тѣмъ, вскипятивъ въ кастрюлѣ парнаго молока, кладутъ въ него стертый творогъ и варятъ; въ это время отдѣляется отъ него сыворотка и получается *сыръ*, который выкладываютъ въ мѣшокъ, и, когда вся сыворотка изъ него вытечетъ, то его завязываютъ и кладутъ подъ гнетъ; когда сыръ достаточно окрѣпнетъ, то, вынувъ его изъ мѣшка, ставятъ въ печь, чтобы на немъ образовалась нетолстая корка. Та-

кимъ образомъ, начавъ готовить этотъ сыръ утромъ, можно за обѣдомъ его ѣсть. Вмѣсто засушиванія въ печи, можно засушить на такомъ сырѣ корку и на солнцѣ, разумѣется, лѣтомъ и въ жаркое время. Такой сыръ будетъ еще лучше, если вмѣстѣ со сметаною положить и *юрагу*, остающуюся отъ битья масла въ бутылкахъ. Если же не положено будетъ сметаны, если творогъ будетъ слишкомъ твердъ и яицъ положено мало, то сыръ выйдетъ нехорошъ и станетъ разсыпаться; а надобно приготовить его такъ, чтобъ онъ не разсыпался и чтобы можно было рѣзать тоненькими ломтиками, какъ голландскій сыръ.

1577. Средство сохранять сыръ.

Чтобы сохранить сыръ долгое время безъ порчи, должно обертывать его ветошкою, намоченною въ коровьемъ маслѣ; или, сдѣлавъ въ немъ ямку, налить въ нее виннаго спирту, обернуть сыръ мокрою холстиною и поставить непремѣнно въ погребъ, который долженъ быть устроенъ такъ, чтобы кругомъ сруба, наполненнаго льдомъ, были подѣланы полки.

1578. Средство сберегать сыръ отъ червей.

Лѣтомъ разныя мухи, особенно такъ-называемые сырныя (Musca putris Linn), кладутъ въ сыръ свои яйца, изъ которыхъ выходятъ личинки, или черви, которые и портятъ сыръ. Лучшее противъ нихъ средство состоитъ въ томъ, чтобы сыръ держать въ плотныхъ ящикахъ, куда не могли бы проникнуть мухи, и притомъ чаще осматривать и переворачивать сыръ. Сберегаютъ также сыръ отъ сказанныхъ мухъ, обливая его крѣпкимъ разсоломъ, уксусомъ или водою, настоенную перцемъ; для этой же цѣли употребляютъ овсяную солому, березовыя листья, звѣробой, полынь, руту и другія горькія сильно пахучія травы, которыми и обкладываютъ сырные круги.

1579. Сбереженіе абрикосовъ долгое время свѣжими.

1. Для этого стоитъ только, обернувъ каждый абрикосъ хлопчатою бумагою или паклею, опускать въ растопленный воскъ, который составитъ на нихъ оболочку, непроницаемую для воздуха.—2. Берутъ спѣлые, но нѣсколько еще твердые абрикосы, разрѣзываютъ каждый изъ нихъ на четыре части, обсыпаютъ сахаромъ, котораго кладется двѣ унціи на каждый фунтъ плодовъ, и оставляютъ ихъ въ такомъ положеніи въ теченіи двухъ чосовъ, потомъ перекладываютъ вмѣстѣ съ сахаромъ въ стеклянныя банки и ставятъ ихъ въ водяную баню, гдѣ держатъ до тѣхъ поръ, пока вода закипитъ, послѣ чего закупориваютъ банки какъ можно крѣпче.

1580. Сбереженіе абрикосовъ въ сухомъ видѣ.

Для этого берутъ абрикосы совершенно зрѣлые, выдавливаютъ изъ нихъ косточки легкимъ давленіемъ пальцевъ въ то мѣсто, которымъ плодъ прикрѣпляется къ стебельку, а пустоту наполняютъ толченымъ сахаромъ и укладываютъ плоды въ каменныя банки или чашки, закрываютъ ихъ крышками и ставятъ въ печь въ то время, когда уже посаженные въ нее хлѣбы примутъ свойственный имъ цвѣтъ; банки или чашки оставляютъ въ печи до тѣхъ поръ, пока вынутые хлѣбы совершенно остынутъ. Въ то время вынимаютъ плоды изъ печи, раскладываютъ ихъ на доски, и досушиваютъ. Когда они сдѣлаются довольно сухи, то посыпаютъ ихъ еще сахаромъ, и укладываютъ въ ящики, оклеенные бумагою.

1581. Абрикосы въ водкѣ.

Облить плоды кипяткомъ и дать постоять минуты двѣ, потомъ вынуть изъ воды и разложить на растянутое полотно, чтобы совершенно отсякли. Взять сахару вѣсомъ на-равнѣ съ плодами, и, сдѣлавъ изъ него сиропъ, уварить до того, чтобъ онъ тянулся ниткой, сложить плоды и, вскипятивъ одинъ разъ, оставить въ сиропѣ на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, сиропъ съ плодовъ слить и, уваривъ вновь, переложить въ него плоды, вскипятивъ еще разъ; охладить и переложить въ банки, въ которыхъ налита французская водка или коньякъ. Количество водки зависитъ отъ вкуса, обыкновенно же берется третья доля противъ варенья. Такъ же приготовляются персики, сливы и крупный крыжовникъ.

1582. Сохраненіе айвы въ собственномъ сокѣ.

Отобравъ неповрежденную айву, очистить отъ стебельковъ и верхнихъ глазковъ, обтереть и уложить слоями въ горшки. Потомъ взять еще айвы и, искрошивъ, поставить на огонь, чтобы дали изъ себя сокъ. Этотъ сокъ процѣдить сквозь полотенце и холодный вылить на айву, такъ, чтобы плоды совсѣмъ были имъ покрыты. За симъ наложить крышечку съ гнетомъ, завязать горшокъ держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. Айву вынимать должно не иначе, какъ ложкою.

1583. Сливы въ водкѣ.

Каждую сливу особенно прокалываютъ толстою иглою до косточки. На 6 фунтовъ сливъ нужно $4\frac{1}{2}$ фунта сахару и 2 фунта воды. Растворить сахаръ въ кастрюлѣ, снимать пѣну и, давъ сиропу нѣсколько времени постоять, кладутъ въ сиропъ сливы. Потомъ подогрѣваютъ сиропъ и осторожно

перемѣшиваютъ деревянною ложкою сливы, пока онѣ начнутъ желтѣть: тогда кастрюля снимается съ огня. По прошествіи сутокъ ставятъ кастрюлю опять на огонь, и такимъ образомъ поступаютъ черезъ день раза три или четыре; въ послѣдній разъ сиропъ должно такъ подогрѣть, чтобы онъ почти кипѣлъ. Наконецъ, давъ сиропу постоять сутки, вынимаютъ сливы и кладутъ ихъ на сито, а въ сиропъ прибавляютъ 2 фунта виннаго спирта; потомъ всю смѣсь процѣживаютъ и выливаютъ и, по прошествіи трехъ мѣсяцевъ, подливаютъ еще 1 фунтъ спирта.

1584. Способъ солить бѣлую сливу.

Съ штофомъ уксусу смѣшать три штофа воды и кипятить на огнѣ, прибавивъ: 4 фун. сахару, корицы и гвоздики по 3 золотн., и нѣсколько зеленаго лавроваго листа; уваривъ, остудить; сливу положить въ банку или боченокъ, перемѣшать ее съ малымъ количествомъ эстрагона и чабра, и налить вышесказаннымъ сиропомъ; къ банкѣ прибрать кружокъ, и завязать ее. Такимъ же образомъ можно солить владимірскія вишни и другія разныя ягоды.

1585. Сушеные сливы.

Сливы можно сушить двоякимъ образомъ, и въ обоихъ случаяхъ надобно собирать ихъ въ то время, какъ онѣ будутъ совершенно зрѣлы. Раскладываютъ сливы на рѣшетки, покрытыя соломою, и нѣсколько дней даютъ имъ лежать на солнцѣ. Когда же онѣ достаточно просохнутъ, держать ихъ въ умѣренно-теплой печкѣ, въ продолженіе одной, двухъ, а иногда и трехъ недѣль, потомъ опять подвергаютъ дѣйствію солнечнаго свѣта, переворачивая по временамъ каждую сливу, чтобы всѣ онѣ ровно просохли, а послѣ того снова ставятъ въ печь. Наконецъ, для окончательной просушки, повторяютъ тѣ же пріемы въ третій разъ. Надобно замѣтить, что не всѣ сорты сливъ могутъ выдержать такую обработку. Удобнѣе прочихъ высушиваются сливы, на видъ яйцеобразныя, нѣсколько продолговатыя, цвѣта красновато-янтарнаго, запаха пріятнаго, вкуса сладкаго и нѣсколько приторнаго. Другой способъ состоитъ въ погруженіи зрѣлыхъ сливъ въ кипятокъ, въ которомъ даютъ имъ лежать нѣсколько минутъ; потомъ, вынувъ и снявъ верхнюю кожицу, надрѣзываютъ каждую сливу, вынимаютъ косточки, кладутъ сливы въ печь, пока онѣ просохнутъ, какъ должно. Высушенныя такимъ образомъ сливы бываютъ прозрачны, имѣютъ цвѣтъ свѣтло-кофейный и весьма пріятный вкусъ.

1586. Вишни сберегать свѣжими въ большомъ количествѣ.

Для этого берется дубовый плотный боченокъ, въ который не могла бы пройти вода по смычкамъ; уложивъ дно его вишневымъ листомъ, обсохшихъ

отъ росы, кладутъ на него слой спѣлыхъ вишенъ, но еще не мягкихъ и притомъ ничѣмъ не поврежденныхъ, съ хвостиками, до половины отрѣзанными, и собранныхъ въ свѣтлый день и, притомъ не голыми руками, но въ перчаткахъ, на этотъ слой кладутъ слой листьевъ, потомъ на нихъ опять слой вишенъ, и, такимъ образомъ наполнивши весь боченокъ; заколачиваютъ втулку плотно и, засмоля ее и смычки, опускаютъ на веревкѣ, вымазанной дегтемъ, въ колодезь такъ, чтобы боченокъ совсѣмъ въ воду погрузился.—Небольшое количество вишенъ можно сберегать, наклавъ ихъ въ широкогорлую бутыль, которую, заткнувъ пробкою и обливъ отверстіе смолою, поставить въ сухой погребъ или закопать въ землю.

1587. Вишни заготовлять въ уксусѣ.

1. Вишни класть слоями въ стеклянныя банки, пересыпая мелкимъ сахаромъ: сперва слой сахару, потомъ рядъ вишенъ безъ стебельковъ, и такимъ образомъ продолжать, пока вся банка будетъ полна, потомъ вскипятить ренскій уксусъ, остудить его, налить въ банки, сколько его взойдетъ. Налитыя банки завязать бумагою, надѣлавъ въ ней мѣстами скважины, подержать нѣсколько времени на солнцѣ, потомъ хранить въ сухомъ мѣстѣ. Къ сахару можно примѣшивать толченой корицы и гвоздики.—2. Взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки и, оторвавъ стебельки, продавить сквозь сито, сокъ же этотъ слить въ бутылку до утра. Между тѣмъ еще взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ, окоротить у нихъ стебельки, скласть въ стеклянныя банки, пересыпавъ ихъ гвоздикою. На каждый фунтъ вишенъ отвѣсить по два фунта сахару, и разварить его въ вишневомъ соку, прибавить къ нему двѣ части хорошаго уксусу мѣрою, пѣну снимать и по увареніи остудить, а когда остынетъ, налить вишни, складенныя въ банки, и крѣпко завязать ихъ пузыремъ.

1588. Сушеніе вишенъ.

Отобравъ вишни самыя спѣлыя и неповрежденныя, раскласть на рѣшетахъ такъ, чтобъ одна другой не касалась, и хвостиковъ не обрывать, поставить сушиться въ печный вольный духъ. Когда печь остыла, вынуть рѣшета, перевернуть ягоды другою стороною, и вторично поставить въ печь, въ такой же вольный духъ. По высушеніи, когда вишни остынутъ, связать ихъ хвостиками въ пучки, и сберегать въ коробочкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

1589. Вишни сухія обсахаренныя.

Отобравъ спѣлыхъ вишень, вынуть изъ нихъ осторожно косточки, но чтобы ихъ не передавить. Разварить сахаръ въ густой сиропъ, остудить и,

вылив на вишни, оставить на сутки. Послѣ того сиропъ, сцѣдя, уварить гуще, и вишни положить въ него опять на сутки; послѣ чего вишни выбрать, засушить на жестяныхъ листахъ и класть въ коробочки, устланныя писчею бумагою.

1590. Простое сушеніе вишень, не выбирая изъ нихъ косточекъ.

Сперва разсыпать ихъ на рогожахъ и позавялить на солнцѣ, а потомъ досушить въ печномъ вольномъ духу; не должно однако вишень пересушивать. Вообще, всѣ высушиваемые плоды должно ставить до двухъ или трехъ разъ въ печь, потому что высушенные одинъ только разъ, они опять притягиваютъ къ себѣ сырость, и дѣлаются мягкими.

1591. Маринованіе бобовъ.

Положить бобы слоями въ боченокъ, пересыпая солью, стручковымъ перцомъ, укропомъ, лавровымъ листомъ и другими пряностями; закупорить дно боченка. Сварить уксусу съ стручковымъ перцомъ и, остудивъ, налить имъ бобы чрезъ втулку, и, заколотивъ ее, засмолить и поставить на песокъ въ погребъ. Чтобы бобы лучше промариновались, должно боченокъ по временамъ перекатывать.

1592. Маринованіе портулака.

Отъ портулака употребляются въ пищу одни листья, которые сохраняются на зиму, маринованные въ уксусѣ. Для этого, отобравъ и промывъ, кладутъ ихъ въ банку или кадку и наливаютъ смѣсью изъ уксуса и поваренной соли, разсчитывая на бутылку уксусу 4 золотника соли. Чтобы листья не испортились отъ воздуха и не покрылись плѣсенью, наливается на верхъ тонкій слой прованскаго или топленаго коровьяго масла. Приготовленный такимъ образомъ портулакъ сохраняется въ погребѣ всю зиму.

1593. Маринадъ изъ дынь.

Выбрать несовершенно зрѣлыя дыни, снять съ нихъ кожу, изрѣзать въ куски и налить крѣпкимъ уксусомъ; черезъ день сцѣдить его и налить свѣжаго. Дѣлать это разъ пять, а потомъ разваривъ дыни въ слитомъ уксусѣ, осыпать мушкатнымъ орѣшкомъ, толченою гвоздикою и корицею, уложить въ банку и налить тѣмъ уксусомъ. Наконецъ, завязавъ банку пузыремъ, выставить на недѣлю на солнцѣ, а послѣ вынесть на погребъ, гдѣ хранить до употребленія.

1594. Моченіе яблокъ и грушъ.

Новую бочку, или бочку изъ-подъ винограднаго вина хорошенько обварить кипяткомъ, вынуть изъ нея одно дно, а другое засыпать укропомъ,

уложить на него слоемъ отобранные, непопорченные плоды, другъ подлѣ друга. Первый слой покрыть укропомъ, и класть на него новый слой плодовъ, и продолжать такимъ образомъ накладывать попеременно слои плодовъ и укропа, пока не наполнится вся бочка, на разстояніе отъ верха на четверть аршина. Тогда насыпать нѣсколько горстей аниса, закрыть вынутымъ, немного обрѣзаннымъ, дномъ или кругомъ, и положить на него для тяжести камень. Въ это время налить въ бочку на яблоки столько чистой воды, въ которой растворено немного сахару (1 фунтъ на ведро), чтобы верхнее дно не только совершенно ею покрылось, но чтобы вода стояла на полвершка выше верхняго дна. Чрезъ нѣсколько дней нужно долить воды, потому что она вбирается въ плоды, и, возобновляя такимъ образомъ подливку, безпрестанно поддерживать воду на одинаковой высотѣ. Чрезъ 4 или 6 недѣль плоды можно употреблять въ пищу. Они сохраняются до Святой недѣли и даже до Троицы въ хорошемъ видѣ, если только, при выниманіи плодовъ, закрывать хорошенько остающіеся и предохранять отъ прикосновенія воздуха. Воду, при уменьшеніи числа плодовъ, на столько отливать, чтобъ она стояла надъ покрышкою всегда не выше полувершка. Если надъ плодами будетъ мало воды, то они приходятъ въ броженіе и закисаютъ. То же можетъ случиться, если камень не слишкомъ тяжелъ и потому худо нагнетаетъ плоды: послѣдніе, всплывая на поверхность воды, чернѣютъ и гніютъ.

1595. Моченіе яблоковъ.

Сваривъ изъ ржаной муки жидкое сусло, остудить, а чтобы оно не закисло, остуживаютъ его въ чугунѣ. Когда остынетъ, положить въ него чистой соли, не болѣе восьмушки фунта на ведро сусла. Между тѣмъ перебрать яблоки, откидывая тѣ изъ нихъ, которыя окажутся попорченными и слишкомъ перезрѣлыми, ибо для моченья въ прокъ годятся только яблоки здоровыя, крѣпкія и плотнаго мяса. Положить на дно липовой кадки слой укропа и смородиннаго листа, а на него укладывать отобранныя яблоки рядами, пересыпая каждый рядъ укропомъ и смородиннымъ листомъ до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится, не доходя на два или на три вершка до верхнихъ краевъ. Тогда прикрыть яблоки слоемъ укропа и смородиннаго листа и вылить на нихъ означенное сусло. Но предъ этимъ наложить на верхній слой травы деревянный кружокъ, въ которомъ просверлено множество дыръ и который не плотно прилегалъ бы къ краямъ кадки, укрѣпить его двумя крестообразно положенными распорками, и наливать холодное сусло до тѣхъ поръ, пока оно дѣйствительно наполнитъ кадку до краевъ. Чрезъ нѣсколько часовъ, когда сусло впитается въ яблоки, снова долить, и повторить это доливаніе два, три раза; наконецъ наложить на кадку плотно пригнанную крышку и отнести въ погребъ.

1596. Моченіе брусники.

Для моченья, въ прокъ, бруснику надобно выбирать зрѣлую, крѣпкую и яркаго цвѣта; брусника темнокрасная не сохранится долго, а блѣднорозовая невкусна. Передъ моченьемъ перебрать ягоды и вымыть въ чистой водѣ, отдѣляя соръ и листочки. Мочить гораздо лучше въ стеклянныхъ банкахъ, чѣмъ въ кадкахъ, потому что отъ деревянной посуды, какъ бы она не была чиста, брусника всегда закисаетъ. На четверикъ брусники берется полфунта бѣлой соли и 5 фунт. меду или, вмѣсто меду, $2^3/_4$ фунта сахару. Соль и медъ или сахаръ вскипятить въ достаточномъ количествѣ воды, снимая пѣну; остудить и вылить па бруснику, уложенную въ банку, наблюдая, чтобы послѣдняя наполнилась до краевъ.

1597. Сморчки сушить.

Очищенные и перемытые сморчки нанизать на толстыя нитки, и повѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ. Лучше однако, прежде развѣшиванія, посушить ихъ въ тепломъ мѣстѣ; сморчки не только надобно крѣпко высушить, но еще умѣть сберегать, защищая отъ особой моли, которая нападаетъ на нихъ. Для этого, уложить сморчки въ стеклянныя или каменныя банки, пересыпая послойно высушенною солью, и потомъ завязать банки свинымъ пузыремъ.—Изломавшіеся сморчки надобно столочь въ ступкѣ, и беречь порошкомъ, который составляетъ отличную приправку для разныхъ соусовъ и другихъ кушаньевъ.

1598. Смородина сушеная.

Не снимая ягодъ съ вѣтокъ, разложить ихъ на рѣшетахъ и засушить въ печномъ вольномъ духу, потому что отъ сушенія на солнцѣ ягоды теряютъ цвѣтъ. Высушивъ, можно безъ труда обобрать ягоды съ вѣточекъ и хранить въ банкахъ.

1599. Смородина красная для салата.

На 2 бутылки воды положить: крѣпкаго уксусу одну чайную чашку, мелкаго сахару 2 чашки, мелкой соли 1 чашку, корицы, гвоздики и перца по двѣ щепотки. Смѣсь вскипятить два или три раза ключемъ и, выливъ ее въ фарфоровую или фаянсовую миску, дать остыть, а послѣ того, вылить на смородину, обвязавъ банку навощенною бумагою и поставить въ холодное мѣсто. Дня черезъ два маринованная смородина будетъ готова для употребленія. Если нужно заготовить такой салатъ на зиму, то залить каждую банку прованскимъ масломъ и держать на погребѣ.

1600. Соленіе вишенъ.

1. На штофъ воды положить 10 ложекъ меда, 3 ложки соли и стаканъ уксуса; пересыпать вишню душистыми травами и налить упомянутомъ холоднымъ отваромъ.—2. На штофъ воды взять 12 ложекъ сахару, 3 золотника соли и стаканъ уксусу; пересыпать вишню душистыми травами, прибавивъ немного лавроваго листа, гвоздики, корицы и кардамона; потомъ залить разсоломъ.

1601. Соленіе зеленаго гороха.

1. Вылущивъ горошекъ изъ стручьевъ, кладутъ его слоемъ на тарелку и посыпаютъ солью. Когда выйдетъ изъ зернышекъ сокъ, наполняютъ имъ вмѣстѣ съ горохомъ бутылки до самаго верха; эти бутылки ставятъ въ котелъ съ холодною водою и слегка закупориваютъ; потомъ воду въ котлѣ нагрѣваютъ до кипѣнія, тушатъ огонь и, давъ бутылкамъ постепенно остыть, закупориваютъ ихъ плотно и, осмоливъ, сберегаютъ на погребѣ въ сухомъ пескѣ. Можно прибавить на 1 фунтъ соли $^1/_4$ фунта толченаго сахару.— 2. Вылущивъ, вымывъ и обсушивъ горошетъ, кладутъ его на тонкій слой соли въ банку, посыпаютъ солью и опять кладутъ горошку, наполняя такимъ образомъ банку до самаго верха. При этомъ горошекъ будетъ слегаться и оставлять пространство, которое должно наполнять черезъ день новымъ горошкомъ, посыпаннымъ солью. Наконецъ, когда горохъ болѣе не станетъ осѣдать, залить отверстіе банки коровьимъ масломъ, воскомъ, или даже саломъ, завязать тряпкою и хранить въ подвалѣ.—3. Вылущивъ горошекъ, кладутъ его въ воду и варятъ нѣсколько минутъ, потомъ откидываютъ на рѣшето и, чтобъ былъ зеленъ, обливаютъ холодною водою. Когда вода стечетъ, сыплютъ въ банки или кадушки, наливаютъ крѣпкаго разсола, накрываютъ кругомъ, на который кладутъ камень или другую тяжесть, и ставятъ на погребъ.

1602. Соленіе арбузовъ.

Положить несозрѣвшіе арбузы въ чистую кадку, перекладывая чистою ржаною соломою, и, когда кадка будетъ полна, покрыть ее соломою, на которую положить кружокъ съ небольшимъ гнетомъ. Наливъ въ особую кадку колодезной воды и положивъ соли, по 1 фунту на ведро, размѣшать и, давъ разсолу отстояться, налить арбузы до половины кадки. Верхнее дно у кадки закупорить покрѣпче и, провернувъ въ немъ дыру, долить кадку разсоломъ до самаго верху, а потомъ зарыть ее въ ледъ.

КОНЕЦЪ.

1600. Соленіе вишень.

1. На штофъ воды положить 10 лотовъ мелк[illegible], 3 ложки соли и стакана уксуса, прокипятить вишню душистыми травами и залить, промытую холодную, отобранную. — 2. На штофъ воды взять 12 лотовъ, сахару 3 столовыя ложки соли и стакана уксусу, переложить вишню душистыми травами, прибавить немного лавроваго листа, гвоздики, корицы и кардамона; потомъ залить разсоломъ.

1601. Соленіе зеленаго гороха.

1. Вылущивъ горошекъ изъ стручьевъ, выкинуть его сквозь, не трогая и посыпавъ солью, когда выпустить изъ зеленаго сокъ, перекладываютъ или накрыть съ горохомъ [illegible] до [illegible] обрѣзки [illegible], въ котелъ съ холодной водою и снова закупориваютъ; потомъ воду въ котлѣ нагрѣваютъ до кипѣнія, держать около ½ часа бутылки, поставивъ остудить закупоренныя или нѣсколько въ холодномъ, обвязываютъ для погреба въ бутылкахъ. Можно прибавлять на 1 бутылку [illegible] ½ рюмки толченаго сахару. — 2. Вылущивъ [illegible] обсушивъ горошекъ, кладутъ его на [illegible] сито или въ баночку, поставить [illegible] кладутъ горошекъ, наполняя [illegible] таким образомъ баночку до самаго верха. При этомъ горошекъ будетъ садиться и оставлять пространство, которое должно наполнять [illegible] и [illegible] сверху, посыпавъ солью. [illegible], когда горохъ будетъ до самаго верха, закрыть [illegible] кружкомъ, [illegible] или даже [illegible], заливать [illegible] и хранить въ погребѣ. — 3. Вылущивъ горошекъ, кинуть его въ воду и варить нѣсколько минутъ, потомъ откидываютъ на решето и, чтобъ [illegible], обливаютъ холодною водою. Когда вода стечетъ, [illegible] или кадочки, наливаютъ крѣпкаго разсола, накрываютъ кружкомъ, на который кладутъ камень или другую тяжесть, и ставятъ на погребъ.

1602. Соленіе арбузовъ.

Положить неперезрѣлые арбузы въ чистую кадку, переложивъ листьями [illegible] и, когда кадка будетъ полна, покрыть ее соломою, на которую положить кружокъ съ [illegible]. Налить въ кадку холодной воды и посолить, [illegible], на кадку [illegible] [illegible]. Кадку [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] до самаго верху, а потомъ завязать ее на [illegible].

[illegible]

Конецъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЪ I и II.

ГОРЯЧІЯ.

I. Бульонъ и соки.

II. Гарниры къ супамъ.

III. Горячія представляющія особенности при своемъ приготовленіи.

IV. Кушанья для завтрака.

V. Холодныя кушанья.

VI. Соусы.

Теорія соусовъ.

VII. Жареное.

VIII. Овощи и зелень.

IX. Мучныя кушанья; яйца.

X. Мороженое, желе, кремъ, пломбиръ, Компотъ и проч.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

XI. Мелкое пирожное; торты.

XII. Польскія бабы, мазурки, пляцки.

XIV. Варенья, желе, сокъ изъ ягодъ и фруктовъ,

XV. Напитки.

XVI. Приготовленіе домашняго уксуса.

XVII. Сохраненіе и заготовленіе припасовъ.

ГРАНЪ-ПАСЬЯНСЪ.

раніе разнородныхъ карточныхъ раскладокъ съ подробными объясненіями и ри-
ми составлено изъ многолѣтнихъ наблюденій и опытовъ любительницею *Екат.*
· Москва, 1882 года. Цѣна 1 руб.

НЕОБХОДИМАЯ КНИГА ДЛЯ ВСѢХЪ ЗАМУЖНИХЪ ЖЕНЩИНЪ „ЖЕНЩИНА ЗАМУЖЕМЪ".

новѣйшимъ источникамъ составилъ *В. Силовъ*. Москва, 1884 г. Цѣна 1 руб.
орошемъ коленкор. переплетѣ 2 руб.

СВѢЧНОЕ, МЫЛОВАРЕННОЕ и САЛОТОПЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

работка сальныхъ, стеариновыхъ, парафиновыхъ и восковыхъ свѣчь и композицій;
икація разнаго рода мыла, какъ простаго, такъ и туалетнаго, соч. *Ксавье и*
онъ, съ политипажными рисунками въ текстѣ. Москва, 1873 г. Цѣна 1 руб.

ОПЫТНЫЙ ВРАЧЪ СЕКРЕТНЫХЪ БОЛѢЗНЕЙ.

стольная книга для молодыхъ людей. Изданіе четвертое, вновь исправленное
олненное. Составилъ *Новиковъ*, исправилъ и дополнилъ *Покровскій*. Москва,
г. Цѣна 1 руб. 50 коп. въ переплетѣ 2 руб.

АЛЬБОМЪ МОНОГРАММЪ.

Полное собраніе на русскомъ, французскомъ и нѣмецкомъ языкахъ всевозмож-
буквъ для мѣтки и вышиванія бѣлья. Необходимое руководство для всѣхъ се-
въ, спеціальныхъ школъ, мастерскихъ и женскихъ учебныхъ заведеній, гдѣ пре-
ются разнаго рода рукодѣлія, граверовъ и др. Сост. *М. Бекетовъ*. Альбомъ от-
анъ на великолѣп. полуалександр. бумагѣ, въ красивой оберткѣ и заключаетъ
бѣ 24 листа. 900 разнообразныхъ буквъ, коронокъ разныхъ цвѣтовъ и пр. М.
г Ц. 1 р. Въ великолѣпн. перепл. 2 руб.

ДЕМОНЪ ВЪ ВОДКѢ И ТАБАКѢ

табакъ и вино — то и другое, какъ медленный ядъ, разрушающій здоровье, силы
ращающій жизнь человѣка съ присовокупленіемъ средствъ лѣченія отъ запоя.
еніе *Юліуса Барталомео*. Изданіе второе. Москва, 1882 г. Цѣна 1 руб. въ ко-
ленкор. золот. тиснен. перепл. 2 руб.

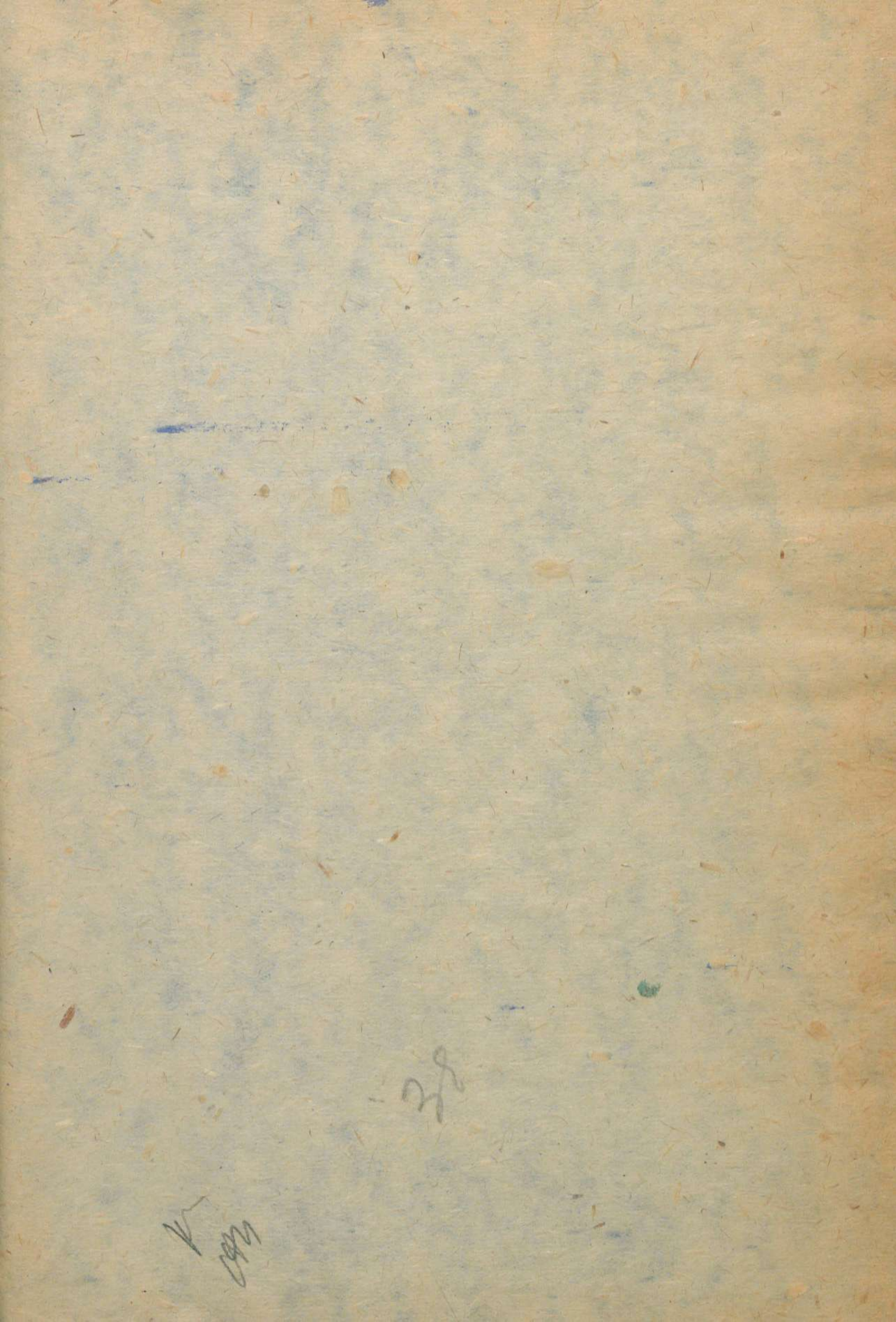
ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО КЪ ФАБРИКАЦІИ РАЗНАГО РОДА

СВѢЧЪ и ОСВѢТИТЕЛЬНЫХЪ МАТЕРІАЛОВЪ

жащее въ себѣ: практическое изложеніе, обработку сала и приготовленія
него свѣчъ превосходныхъ качествъ, полученіе стеарина, олеина, глицери-
маргарина, пальметина, обработку растительныхъ продуктовъ, полученіе, об-
ка и очищеніе: нефти, керосина, фотогена, парафина, приготовленіе пара-
выхъ и восковыхъ свѣчъ, спирта, скипидара и камфина новыми экономическими
вами. Съ пояснительными чертежами. Составилъ *Мильпеоръ*. Изд. 2-е. Исправл.
и дополн. Моск. 1880 г. Цѣна 2 руб., въ хорошемъ кол. перепл. 3 руб.

СПЕЦІАЛЬНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ БУХГАЛТЕРІЯ

винокуренныхъ и водочныхъ заводовъ и оптовыхъ складовъ. Формы и веденіе
рческихъ книгъ, составленіе вѣдомостей и отчетовъ по виноторговлѣ вообще.
льная книга для винокуренныхъ и водочныхъ заводовъ. Составилъ контор-



2005347369